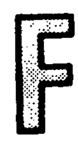


FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61



ALINORM 72/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Neuvième session

Rome, 7-17 novembre 1972

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION
DU
COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn
6-10 décembre 1971

MR/C5067

TABLE DES MATIERES

Sommaire de l'état d'avancement des travaux	page iii
	Paragraphes
Introduction, Adoption de l'ordre du jour et Désignation des rapporteurs	1-3
Questions découlant des sessions de la Commission du Codex Alimentarius et de comités du Codex	4-8
Questions découlant du 15ème rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	9
Les nitrates dans les épinards utilisés pour l'alimentation infantile	10-11
Les additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	12-13
Spécifications bactériologiques dans les normes relatives aux aliments pour nourrissons et enfants an bas âge	14-17
Projet de norme pour les aliments complets pour nourrissons (Préparations complètes pour nourrissons) (Etape 7)	18
Nom du produit	19
Champ d'application	20-25
Description	26
Définitions	27-28
Facteurs essentiels de composition et de qualité	29-31
A) Préparations non lactées pour nourrissons	32-58
Vitamines par 100 calories assimilables	32-39
Choline	40
Sels minéraux	41-47
Protéines (pour 100 calories assimilables)	48-56
Lipides et linoléate	57-58
B) Préparations lactées pour nourrissons	59-63
Vitamines	59
Choline	60
Sels minéraux	61
Protéines	62
Lipides et linoléate	63
C) Toutes préparations	64-78
Ingrédients facultatifs	64
Essais cliniques	65
Additifs alimentaires	66
Contaminants	67-68
Résidus de pesticides	67
Autres contaminants	69
Hygiène	70
Distribution	71
Etiquetage	72-77
Nom du produit	73-76
Déclaration de la valeur nutritive	77
Etat d'avancement de la norme	78
Avant-projet de norme pour les aliments en conserve pour enfants (Etape 4)	79-94
Titre	80
Champ d'application	81-82
Facteurs essentiels de composition et de qualité	83-86
Contaminants et hygiène	87
Conditionnement, remplissage des récipients et distribution	88
Etiquetage	89-93
Etat d'avancement de la norme	94
Avant-projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (Etape 4)	95-110

	Paragraphes
Titre	96
Champ d'application	97
Description	98-99
Facteurs essentiels de composition et de qualité	100-104
Contaminants	105
Distribution	106
Poids et mesures	107
Etiquetage	108-109
Etat d'avancement de la norme	110
Avant-projets de normes pour les aliments destinés au régime des diabétiques, les aliments pauvres en glucides et les aliments exempts de gluten (Etape 4)	111
Méthodes d'analyse dans les normes relatives aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	112-118
Méthodes d'analyse dans la norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium	119-120
Echantillonnage	121-124
Autres questions	125
Date de la prochaine session	126
ANNEXES	
Liste des participants	Annexe I
Liste des documents	Annexe II
Projet de norme pour les préparations pour nourrissons	Annexe III
Avant-projet de norme pour les aliments homogénéisés (Baby Foods) en conserve	Annexe IV
Avant-projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	Annexe V
Mélanges riches en protéines utilisés comme aliments de sevrage	Annexe VI
Rapport d'une réunion de pays collaborants sur les additifs dans les aliments pour nourrissons, tenue au cours de la sixième session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime	Annexe VII
Normes bactériologiques concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	Annexe VIII

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

1. **Normes**

Norme à l'étape 8

Avant-projet de norme pour les préparations pour nourrissons (Annexe III du présent rapport).

Norme à l'étape 5

Avant-projet de norme pour les aliments homogénéisés (Baby Foods) en conserve (Annexe IV du présent rapport).

Norme à l'étape 4

Aliments destinés au régime des diabétiques - Annexe VII du document ALINORM 70/26
Aliments exempts de gluten - Annexe VIII du document ALINORM 70/26
Aliments pauvres en glucides (aliments à restriction glucidique) - Annexe IX du document ALINORM 70/26

Norme à l'étape 3

Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge - Annexe V du présent rapport
Aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail - Annexe VII du document ALINORM 71/26.

2. **Directives, principes généraux, codes d'usages en matière d'hygiène**

Directives concernant l'élaboration des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime (à titre d'information et de référence) - Annexe X du document ALINORM 70/26

Principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, maintenus à l'étape 3 de la Procédure (à titre d'information et de référence) - Annexe V du document ALINORM 70/26.

Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (que préparera le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (voir par. 17 du présent rapport)).

3. **Questions à soumettre à la Commission du Codex Alimentarius**

- Examen des normes aux étapes 8 et 5(par. 78 et 94 et annexes III et IV du présent rapport).
- Proposition tendant à la désignation d'un expert-conseil en matière d'échantillonnage des aliments diététiques ou de régime (par. 124).

4. **Questions à soumettre aux comités s'occupant des sujets généraux.**

	Paragraphes correspondants du rapport	Référence dans les normes
Hygiène alimentaire	17, 20	Annexe III, page ... (confirmation), et Annexe VIII
Résidus de pesticides	67	
Additifs alimentaires	12-13, 69, 78, 84	Annexe VII Annexe III
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	112-120	
Etiquetage des denrées alimentaires	72-76, 90	Annexe III, pages ... (confirmation)

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn, 6-10 décembre 1971

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa sixième session à Bonn, sur invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. La session a été ouverte par le Président du Comité, M. H.P. Mollenhauer, Ministerialrat, Ministère fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé, qui a souhaité la bienvenue aux participants au nom de son Ministre. Les délégués gouvernementaux des 19 pays suivants ont assisté à la session: Australie, Allemagne (République fédérale d'), Belgique, Cameroun, Canada, Danemark, Etats-Unis d'Amérique, Finlande, France, Ghana, Italie, Norvège, Pays-Bas, Philippines, Suède, Royaume-Uni, Suisse, Uruguay et Venezuela. Etaient également représentées les organisations internationales suivantes: Association of Official Analytical Chemists (AOAC), Communauté économique européenne (CEE), Association internationale de chimie céréalière (AICC), Fédération internationale des industries du glucose (FIIG), Organisation internationale des Unions des consommateurs (IOCU), Institut européen des industries de la pectine (IEIP), Union des industries de la CEE (UNICE) et Association des industries des aliments diététiques de la CEE (IDACE). La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

2. Le Comité adopte l'ordre du jour sans modification.

DESIGNATION DES RAPPORTEURS

3. MM. N.K.S. Baker (Royaume-Uni et H. Prost (France), ayant accepté d'assumer les fonctions de rapporteurs, ont été désignés comme tels. M. L.M. Beacham (Etats-Unis) a accepté de collaborer à la rédaction des parties techniques du rapport.

QUESTIONS DECOULANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE COMITES DU CODEX

4. Le Comité prend note du paragraphe 128 du rapport de la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius dans lequel le Comité est invité à examiner dans leur totalité les déclarations figurant sur l'étiquette des aliments diététiques et à élaborer plus avant les directives générales antérieurement établies concernant l'élaboration des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime (Annexe X du document ALINORM 70/26) de manière à ce qu'il puisse en être fait état dans les diverses normes. La délégation de l'Australie a réitéré son offre de préparer sur la base desdites directives un document de travail à l'intention de la septième session du Comité, au sujet de l'étiquetage et des allégations concernant les aliments diététiques ou de régime. La délégation du Royaume-Uni a souligné l'importance de la coordination avec le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Comité accepte l'offre de la délégation de l'Australie.

5. Le Comité prend note du paragraphe 177 du rapport de la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius sur le problème consistant à distinguer, sur l'étiquette, les succédanés du lait et les produits laitiers. Le Comité était également saisi d'un document de travail préparé par la Division de la nutrition de la FAO et intitulé "Denrées traitées pour l'alimentation infantile, laits imitation et rôle du Groupe consultatif sur les protéines (PAG)" (MDS 70/19), ainsi que d'un document présenté par M. N.A. de Heer, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius, intitulé "Milk Substitutes" (succédanés du lait).... (CX/FSDU 71/16).

6. Le représentant de la FAO a appellé l'attention du Comité sur l'Article 4 du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (sixième édition, 1968) qui limite l'emploi du terme "lait" pour désigner des produits imitant le lait. Cet Article 4 stipule que le terme "lait" ne doit pas être employé pour ces produits sans être suivi du mot "imitation" ou d'une description indiquant la nature des principales matières premières utilisées pour la fabrication. Le Comité est convenu de considérer spécialement ce problème de l'étiquetage en étudiant la question des normes pour les aliments diététiques ou de régime, tels que les aliments à base de lait pour nourrissons et enfants en bas âge. Le Comité reconnaît d'autre part la nécessité d'étiqueter convenablement les aliments de façon à rendre compte de leur nature véritable et estime que ce problème, ainsi que celui du contrôle des denrées alimentaires en général, pourrait utilement être examiné par la Conférence sur les normes alimentaires que l'on

envisage d'organiser en Afrique sous l'égide de la Commission du Codex Alimentarius en 1973. Quant aux aliments non lactés et qui ne sont pas conçus pour des usages diététiques ou de régime (c'est-à-dire les succédanés du lait ou les laits imitation), le Comité n'estime pas qu'ils relèvent de son mandat.

7. Le Comité prend note du paragraphe 39 du rapport de la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, ALINORM 72/13 et du fait que ce Comité a remis à une date ultérieure l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge en attendant que l'élaboration de l'étude sur les "Conditions bactériologiques et méthodes d'analyse microbiologique relatives aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge" soit parvenue à un stade plus avancé. Le Comité est convenu d'envisager cette question sous le Point 6 de son ordre du jour.

8. Le Comité prend note du paragraphe 80 du rapport de la septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 71/12) dans lequel cet organe l'invite à étudier spécialement la déclaration de la composition exacte des divers succédanés du sel. Le Comité invite le Secrétariat à étudier les amendements aux normes concernant les aliments pauvres en sodium qui résulteraient de cette proposition et à en rendre compte à sa septième session.

QUESTIONS DECOULANT DU QUINZIEME RAPPORT DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

9. Le Comité était saisi d'un extrait du quinzième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (CX/FSDU 71/9), qui contenait des recommandations concernant l'utilisation des additifs dans les "aliments pour bébés". Il prend note des recommandations du Comité d'experts tendant à limiter dans toute la mesure du possible l'utilisation des additifs alimentaires dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et à interdire en règle générale l'utilisation d'additifs alimentaires à des fins technologiques dans des aliments destinés à des nourrissons de moins de 12 semaines. Le Comité est convenu que la question des additifs sera examinée cas par cas pour chaque norme pertinente compte tenu des recommandations du Comité d'experts.

LES NITRATES DANS LES EPINARDS UTILISES POUR L'ALIMENTATION INFANTILE

10. Le Comité était saisi d'un résumé des observations des gouvernements et du document préparé pour sa cinquième session au sujet des risques que peuvent constituer pour les enfants du premier âge les nitrates contenus dans les épinards frais ou congelés (CX/FSDU 70/11 et 71/11). Plusieurs délégations ont préconisé d'interdire l'utilisation de ces aliments pour des nourrissons de moins de 3 mois. Le représentant de l'Organisation internationale des unions de consommateurs (IOCU) a fait remarquer que les épinards sont généralement considérés par le public comme un aliment utile, ce qui rend nécessaire d'indiquer clairement sur l'étiquette que ce produit ne convient pas aux enfants du premier âge. D'autres délégations ont proposé de faire figurer sur l'étiquette des instructions concernant le mode d'emploi et de conservation de ces produits une fois que le récipient a été ouvert. Le Comité est convenu de constituer un groupe de rédaction composé des délégués du Canada, de la Suisse et de la République fédérale d'Allemagne et de l'inviter a se réunir au cours de la session pour proposer un texte à insérer dans la norme.

11. Ce groupe de rédaction a soumis une recommandation écrite à l'examen du Comité. Plusieurs délégations et le représentant de l'IOCU ont estimé que les recommandations devraient être valables pour tous les types d'épinards traités. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que les épinards en conserve sont utilisés depuis plusieurs générations dans son pays et n'ont apparemment posé aucun problème du fait des nitrates ou des nitrites. La délégation du Canada a souligné que le mandat du Groupe de rédaction portait sur les seuls épinards congelés. La majorité des délégations a approuvé la recommandation du groupe de rédaction selon laquelle on ne devrait pas donner d'épinards aux nourrissons avant l'âge de 12 semaines. La délégation des Etats-Unis s'est vivement opposée à ce point de vue. D'accord avec le groupe de rédaction, le Comité estime que la forte teneur en nitrate des épinards risque de provoquer une méthémoglobinémie chez les enfants du premier âge, observant que le problème de la réduction des nitrates en nitrites se pose aussi pour d'autres légumes riches en nitrates. Le danger vient du risque de réduction des nitrates en nitrites si les produits ne sont pas traités conformément à la recommandation ci-dessous.

Recommandation:

- A consommer immédiatement après préparation ou ouverture du récipient; éliminer les restes.

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

12. Le Comité était saisi d'un document préparé par les délégations du Canada et des Etats-Unis concernant les additifs alimentaires dans les normes relatives aux préparations pour nourrissons, aux aliments en conserve pour nourrissons et aux aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CX/FSDU 71/2 et Addendum I). La délégation du Canada a fait remarquer que les additifs énumérés dans les documents de travail ne sont pas tous effectivement utilisés à l'heure actuelle: en effet, certains d'entre eux ne sont plus employés, tandis que d'autres sont considérés comme pouvant être utilisés à l'avenir dans les aliments destinés aux nourrissons. Selon plusieurs délégations, il conviendrait de créer un sous-comité pour étudier la question des additifs technologiques dans les aliments pour nourrissons. Le Président a relevé que la création d'un tel sous-comité devrait être autorisée par la Commission du Codex Alimentarius, de sorte qu'il serait peut-être plus expédient de poursuivre les travaux sur les additifs alimentaires par correspondance entre les pays participants intéressés. De l'avis du Comité, le terme "additif technologique" doit comprendre les substances telles que les colorants et les aromatisants; et d'autre part, les deux groupes d'additifs -technologiques et nutritionnels - devraient être considérés séparément. La délégation du Royaume-Uni a fait remarquer qu'il est également nécessaire de préciser et d'énumérer les substances qui sont effectivement ajoutées à des fins nutritionnelles.

13. La délégation de l'Italie a appelé l'attention du Comité sur le fait que la Communauté économique européenne (CEE) étudie la question des additifs alimentaires, des résidus de pesticides et des toxines microbiennes dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que le Comité devrait aussi étudier, par l'intermédiaire d'un sous-comité ou autrement, le problème des contaminants et des résidus de pesticides. Le Comité est convenu que les discussions seront pour l'instant limitées aux additifs utilisés à des fins technologiques et que les pays suivants collaboreront avec le Canada (rapporteur) pour étudier tous les aspects des additifs technologiques dans les trois normes relatives aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge indiquées ci-dessus: Allemagne (République fédérale), Canada, Etats-Unis, Italie, Royaume-Uni, Suède et Suisse. Ce groupe tiendra une brève réunion au cours de la session pour ensuite correspondre avec le Dr T.K. Murray (Canada) qui établira un document de travail pour la prochaine session du Comité. Le Comité a entendu un rapport verbal du Dr T.K. Murray, qui est reproduit à l'Annexe VII du présent rapport. Le Comité approuve le plan de travail suggéré par la réunion des pays collaborants.

SPECIFICATIONS BACTERIOLOGIQUES DANS LES NORMES RELATIVES AUX ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

14. Le Comité a pris connaissance d'un document préparé par la délégation de la République fédérale d'Allemagne sur les spécifications bactériologiques dans les normes concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CX/FSDU 71/3) ainsi que sur les micro-organismes pathogènes dans les aliments, répartis en quatre classes selon les méthodes de conservation et/ou de préparation culinaire. Ce document a été amendé conformément aux observations formulées par les gouvernements et par l'OMS.

15. On s'est en particulier demandé s'il y avait lieu de prévoir une disposition spéciale concernant la recherche de Clostridium botulinum et, dans l'affirmative, si les tests pertinents ne devraient être automatiques que pour les produits contenant des protéines de poisson. On s'est également demandé s'il convenait d'élaborer des plans d'échantillonnage spéciaux pour les normes bactériologiques relatives à ces aliments. Selon plusieurs délégations, les normes devraient comprendre des prescriptions obligatoires à cet effet, tandis que d'autres estiment qu'une telle disposition devrait être facultative et qu'il suffit de prévoir une clause dans le code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge que doit préparer le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Comité note que d'autres normes Codex - par exemple celles qui concernent les fruits et légumes traités, les jus de fruits et d'autres produits - contiennent des prescriptions d'hygiène qui ont déjà été examinées en détail par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

16. Le Comité note que le Comité international des spécifications microbiologiques pour les aliments élabore des plans d'échantillonnage en vue de l'examen microbiologique des aliments; aucune décision ne peut être prise à ce stade, en attendant les recommandations dudit Comité. Il décide en outre que les normes relatives aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge comprendront une disposition obligatoire ainsi conçue:

"Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

a) doit être exempt de micro-organismes pathogènes; et
b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités qui pourraient être toxiques".

17. Le Comité est en outre convenu d'inviter les gouvernements à faire des observations sur le document CX/FSDU 71/3 (reproduit en Annexe VIII au présent rapport) et en particulier sur l'opportunité de prescrire dans les normes des spécifications bactériologiques précises (comme celles qui sont contenues dans le document ci-dessus) de caractère obligatoire. Il est également convenu que la préparation d'un code d'usages en matière d'hygiène relève du mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et que le document préparé par la République fédérale d'Allemagne ainsi que les observations reçues des gouvernements devraient être envoyés aussi à ce Comité pour examen.

PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS COMPLETS POUR NOURRISSONS (PREPARATIONS COMPLETES POUR NOURRISSONS) (étape 7)

18. Le Comité était saisi de l'Annexe IV du document ALINORM 71/26 contenant le projet de norme en question, ainsi que d'un résumé des commentaires des gouvernements (CX/FSDU 71/14) et d'un avant-projet de norme pour les préparations de base pour biberons (CX/FSDU 71/10) préparé par les délégations de la Suisse et des Pays-Bas. Les débats ont donné lieu aux observations et aux amendements ci-dessous:

NOM DU PRODUIT

19. Reconnaissant qu'une norme relative à une préparation "complète" pour nourrissons ne peut être établie que dans la limite des connaissances actuelles en matière de nutrition, le Comité est convenu de supprimer le mot "complète" dans le titre de la norme. Il est d'autre part convenu de donner à cette norme le nouveau titre de "Préparations pour nourrissons" afin d'éviter tous risques de confusion avec d'autres aliments pour nourrissons. Il a été entendu que la désignation des préparations pour nourrissons serait corrigée en conséquence dans tout le texte de la norme.

CHAMP D'APPLICATION

20. Le Comité a examiné le point fondamental de savoir si la norme devait uniquement viser les seuls produits destinés à constituer la base de l'alimentation des nourrissons qui ne sont pas nourris au sein ou bien s'il fallait au contraire englober des préparations de base destinées à compléter le régime de ces enfants (voir document CX/FSDU 71/10).

21. Selon la délégation des Etats-Unis, cette portée plus générale est acceptable à condition que la norme contienne des dispositions d'étiquettage appropriées permettant de distinguer les deux types de produits. Selon les délégations du Canada et de la Suède, l'utilisation de préparations pour nourrissons qui ne sont pas complètes du point de vue nutritionnel ne se justifie pas. La délégation du Royaume-Uni a énergiquement soutenu que les laits fortifiés utilisés depuis de nombreuses années dans son pays se sont révélés à l'expérience adéquats pour l'alimentation des nourrissons, bien qu'ils ne soient pas entièrement conformes au projet de norme concernant les préparations pour nourrissons. Selon la délégation de l'Australie, l'inclusion des deux types de produits dans une seule norme risquerait de prêter à confusion.

22. Le Comité est convenu que la norme ne s'appliquera pas aux préparations de base pour nourrissons qui ne sont pas complètes du point de vue nutritionnel et qui doivent être complétées par d'autres aliments d'appoint, mais que l'on tiendra toutefois compte du projet de norme élaboré par la Suisse et les Pays-Bas dans les discussions sur la norme relative aux préparations pour nourrissons.

23. La délégation des Etats-Unis, soutenue par les délégations de la Suisse, de la Suède et de l'Italie, a proposé de compléter comme suit la fin de la première phrase "... les besoins nutritionnels majeurs des nourrissons, y compris ceux qui présentent des conditions physiologiques spéciales", de façon à englober dans la norme les produits prévus pour des conditions particulières telles que l'allergie à certaines protéines, une faible tolérance au lactose ou au gluten, tout en excluant des produits tels que les préparations pauvres en phénylalanine, que ces délégations considèrent comme des médicaments.

24. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait remarquer que la norme englobait déjà ces produits puisque l'emploi d'ingrédients appropriés utiles dans des circonstances particulières est autorisé au titre de la section 4.1.1. Selon cette même délégation, appuyée par celles de la France et des Pays-Bas, la norme devrait être conçue de façon à répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons normaux en bonne santé.

25. Le Comité décide que la rubrique "Champ d'application" indiquera clairement que la norme s'applique aussi aux préparations dont la composition ou le choix d'ingrédients sont spécialement conçus pour les besoins particuliers de nourrissons dont l'alimentation exige un régime diététique modifié, sans préjudice des autres prescriptions relatives audit régime. Le Comité adopte en conséquence avec une légère modification l'amendement proposé par les Etats-Unis sous la forme suivante: "La présente norme vise les aliments présentés sous forme liquide ou en poudre destinés à remplacer le lait de femme et à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons. Elle vise aussi les aliments destinés à des nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux sans préjudice des dispositions particulières relatives à ces besoins spéciaux".

DESCRIPTION

26. La délégation du Ghana a proposé que la norme fasse état des conditions déterminées de manutention, d'entreposage et de distribution précisées par le fabriquant plutôt que des conditions "normales". Le Comité reconnaît que l'entreposage dépend dans une large mesure du climat, très différent selon les endroits, de sorte que le terme "normal" n'est peut-être pas suffisamment précis. Il convient d'ajouter à la fin de la phrase les mots suivants: "dans le pays où le produit est vendu".

DEFINITIONS

27. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé de modifier la définition du terme "nourrissons" pour exclure les bébés de plus de six mois, car ceux-ci reçoivent d'autres aliments d'appoint. Les délégations de la Suisse, du Royaume-Uni et des Etats-Unis se sont opposées à cette modification. Selon la délégation de l'Australie, si une préparation pour nourrissons ne convient pas aux enfants de plus de six mois, l'étiquette devrait porter une déclaration à cet effet. Le Comité décide de ne pas modifier la définition du terme "nourrissons".

28. Le Comité approuve la définition suivante proposée par la délégation des Etats-Unis: "Les préparations lactées pour nourrissons sont confectionnées à partir de lait entier ou écrémé naturel ou légèrement modifié apportant 90 pour cent m/m au moins des protéines totales du produit. Les produits préparés à partir de protéines non laitières ou de protéines séparées du lait ne sont pas considérés comme des préparations lactées pour nourrissons".

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

29. La délégation du Royaume-Uni a proposé que les besoins en calories assimilables soit exprimés en joules, conformément aux accords internationaux récents concernant les unités. Le Comité est convenu de faire figurer les deux unités dans la norme.

30. La délégation du Royaume-Uni a proposé que dans la section 4.1.1 les ingrédients soient limités à ceux qui sont normalement utilisés pour l'alimentation des nourrissons. Selon les délégations du Canada et des Etats-Unis, une telle prescription serait trop restrictive et freinerait les progrès dans le domaine de la nutrition infantile, car elle ne permettrait d'employer que les ingrédients normalement utilisés aujourd'hui. Selon la délégation des Pays-Bas, la deuxième phrase de cette section est pléonastique. La délégation de l'Australie a proposé que seuls soient autorisés les ingrédients dont la valeur pour l'alimentation infantile a été démontrée. Le Comité approuve le texte amendé ci-après: "Les préparations pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale, et dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons".

31. Dans leurs observations écrites, plusieurs délégations ont exprimé l'avis qu'il est plus important de prescrire une quantité minimale d'éléments nutritifs pour les produits dont le lait n'est pas l'ingrédient principal que pour les produits lactés. Le Comité est convenu que le problème de la teneur en vitamines et sels minéraux ne se pose pas nécessairement dans les mêmes termes pour les préparations lactées pour nourrissons que pour les autres préparations pour nourrissons; c'est pourquoi il décide de traiter séparément de ces deux types de produits dans les paragraphes 4.1.2.1 à 4.1.2.4, en tenant compte de la définition des préparations lactées pour nourrissons (voir par. 28).

A) PREPARATIONS NON LACTEES POUR NOURRISSONS (Vitamines par 100 calories assimilables)

32. Selon la délégation du Royaume-Uni, les spécifications nutritionnelles prescrites par la norme étant exprimées par rapport à 100 calories, la valeur énergétique du produit doit être rapportée à une quantité donnée du produit à l'état liquide de façon à assurer que les besoins des nourrissons soient satisfaits par la quantité de préparation normalement consommée selon l'âge. De l'avis de la délégation des Etats-Unis,

il faudrait recommander une limite de dilution pour tenir compte de cette nécessité. Le Comité est convenu que cette exigence sera satisfaite par les instructions figurant sur l'étiquette ou les prospectus joints au produit.

33. On a cité le rapport du Groupe mixte d'experts FAO/OMS des besoins en vitamines A, thiamine, riboflavine et niacine (Rome, 1965) selon lequel le terme "Vitamine A" englobe le rétinol (vitamine A-alcool) et ses esters, ainsi que les précurseurs du rétinol. Selon plusieurs délégations la vitamine A devrait être exprimée uniquement en rétinol. Certaines délégations ont proposé de supprimer toute mention des unités internationales et du bêta-carotène. Après discussion, le Comité est convenu de supprimer la mention du bêta-carotène et d'exprimer la quantité de vitamine A en mcg de rétinol ou en unités internationales. En ce qui concerne la teneur maximale en vitamine A, le Comité est convenu du niveau de 750 U.I., c'est-à-dire 225 mcg de rétinol.

34. La délégation des Etats-Unis a proposé un maximum de 100 U.I. pour la vitamine D. Le niveau auquel ce maximum peut être fixé sur le plan international a été discuté, car les besoins en vitamine D varient selon le climat. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'Italie ont préconisé de le fixer plus bas, tandis que la délégation finlandaise a proposé au contraire de l'élever. Le Comité adopte le niveau maximal de 100 U.I. pour la vitamine D, et convient que les besoins en sus de cette quantité pourront être couverts par d'autres sources telles que des préparations pharmaceutiques. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'Italie ont réservé leur position sur cette décision.

35. Le Comité a examiné la question de savoir s'il convient de fixer un maximum pour des vitamines autres que les vitamines A et D. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur de telles dispositions. D'autres ont toutefois relevé que ce point est déjà prévu au paragraphe 2.2 de la norme, où il est stipulé que le produit doit apporter "toutes les substances nutritives permettant la croissance normale". On a d'autre part craint que des dispositions précisant une teneur maximale en vitamines n'incitent l'industrie à se rapprocher de ces maximums et à alléguer des teneurs supérieures en vitamines. Le Comité, dans sa majorité, estime qu'il suffit de préciser la teneur minimale et décide de ne pas stipuler un niveau maximal pour les vitamines autres que les vitamines A et D.

36. En ce qui concerne la vitamine E, la délégation du Danemark a exprimé l'avis que pour faciliter l'analyse, il serait préférable de ne spécifier qu'une quantité minimale d'alpha-tocophérol, niveau à exprimer en pourcentage de la quantité d'acides gras poly-insaturés présents dans le produit. D'autres délégations ont préconisé d'exprimer la teneur en vitamine E en unités internationales parce que les divers tocophérols naturels n'ont pas tous la même activité biologique. Le Comité s'est aussi demandé si les acides gras poly-insaturés devraient être exprimés en acides linoléique. Après discussion, le Comité est convenu d'exprimer la teneur en vitamine E en unités internationales et de fixer une quantité minimale de 1 U.I. par gramme d'acide linoléique. Il est en outre convenu de n'autoriser l'adjonction de vitamine E que sous forme d'alpha-tocophérol et de ses esters, et la délégation des Etats-Unis a recommandé que seule la forme alpha-tocophérol-D soit admise.

37. Le Comité est convenu de supprimer les crochets en ce qui concerne la quantité minimale d'acide folique et de ne pas spécifier de maximum pour cette vitamine. Selon la délégation de la République fédérale d'Allemagne, il faudrait fixer un maximum de 12 mcg d'acide folique par 100 calories.

38. Le Comité est convenu de fixer un minimum de 8 mcg par 100 calories pour la vitamine K et de n'autoriser l'adjonction de vitamine K que sous la forme K_1.

39. Sur proposition de la délégation des Etats-Unis, appuyée par la délégation du Danemark, le Comité est convenu de fixer un minimum de 5 mcg de biotine (vitamine H) par 100 calories.

Choline

40. Sur proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité a étudié la question des besoins minimaux en choline. On a considéré que cette substance, qui ne saurait être tenue pour une vitamine au sens strict, se révèle toutefois un facteur essentiel de la nutrition des nourrissons. Le Comité est convenu de fixer pour cette substance une quantité minimale de 12 mg par 100 calories, à spécifier dans la norme sous un titre spécial.

Sels minéraux

41. Sur proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité est convenu de fixer une quantité minimale de chlore (Cl). Il est également convenu de fixer respectivement à 20, 80 et 60 mg par 100 calories la quantité minimale de sodium, de potassium et de chlore. En outre, ces substances seront sujettes à un maximum de 80, 200 et 150 mg respectivement.

42. Selon la délégation de la République fédérale d'Allemagne, il faudrait fixer pour le fer une proportion maximale de 2 mg par 100 calories. Le principe d'une limitation de la teneur en fer a été appuyé par plusieurs délégations mais, après discussion, le Comité juge qu'il n'est pas nécessaire de fixer un niveau maximal. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position sur cette question.

43. En ce qui concerne les autres sels minéraux examinés, le Comité est convenu de fixer le minimum de cuivre et de zinc à 60 mcg et à 0,5 mg respectivement.

44. Le Comité a discuté de la quantité minimale de manganèse à fixer dans la norme. La délégation du Danemark a fait remarquer que le chiffre provisoirement retenu de 0,2 mg représente environ 200 fois la teneur en manganèse du lait humain, qui est d'environ 1 mcg par 100 calories, alors que le lait de vache en contient environ 5 mcg. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la France ont estimé avec le Danemark qu'un minimum de 5 mcg de manganèse est suffisant, une teneur plus élevée étant en tout cas autorisée. La délégation des Etats-Unis a préconisé une teneur minimale de 200 mcg, mais a admis que 100 mcg pourraient suffire. Elle a fait remarquer que la disposition concernant le manganèse est valable exclusivement pour les produits non lactés et rappelé que le minimum est calculé en fonction des besoins estimés de 0,2 mg de manganèse par kg de poids corporel pour les nourrissons et les enfants en bas âge. Toujours selon cette délégation, les enfants nourris de lait reçoivent cet élément nutritif dans d'autres aliments tels que les fruits et les légumes, tandis que ceux qui sont nourris avec des préparations non lactées pour nourrissons s'alimentent exclusivement desdites préparations pendant une période plus longue. La délégation du Canada a partagé cet avis. Selon plusieurs délégations, les besoins en manganèse sont mal connus. Le Comité est convenu de fixer dans la norme une teneur minimale de 100 mcg de manganèse. Il est en outre convenu d'inviter la FAO et l'OMS à envisager la possibilité de réunir un groupe d'experts des besoins en oligo-éléments.

45. Le Comité était saisi d'une proposition du Secrétariat tendant à fixer dans les aliments complets pour nourrissons une teneur minimale en fluor (CX/FSDU 71/13). La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que l'addition de fluor devrait être laissée à la discrétion des pays où les conditions locales l'imposent et a suggéré de retenir à titre indicatif un minimum de 40 mcg et un maximum de 80 mcg par 100 calories. Certaines autres délégations étaient du même avis. Après délibération, le Comité décide à ce stade de ne pas fixer dans la norme une quantité minimale de fluor.

46. Quant à la note sur la proportion maximale Ca/P, le Comité confirme les valeurs précédentes et décide de supprimer les crochets.

47. La délégation du Royaume-Uni a appelé l'attention sur la nécessité de faire figurer dans le texte de la norme la liste précise des substances dont l'adjonction est autorisée parce qu'elles sont nécessaires pour compléter la valeur nutritive du produit. Il a été convenu que ces substances seront étudiées par le groupe de pays collaborants sur les additifs utilisés dans les aliments pour nourrissons (voir par.13).

Protéines (par 100 calories assimilables)

48. Le représentant de la Division de la nutrition de la FAO a informé le Comité des conclusions de la dix-huitième session du Groupe consultatif des protéines FAO/OMS/FISE (PAG) qui s'est tenue à Rome en février 1971, et a fait allusion à l'adoption de la directive No 8 du PAG sur les "mélanges riches en protéines utilisés comme aliments de sevrage". Le Comité est convenu que cette directive devrait être si possible annexée au présent rapport (voir Annexe VI). Il a en outre donné un bref compte-rendu de la réunion du Comité ad hoc FAO/OMS d'experts des besoins énergétiques et protéiques et des apports recommandés (Rome, mars 1971) en ce qui concerne les protéines de référence, les méthodes de détermination de l'indice chimique et l'évaluation biologique des protéines.

49. La délégation des Etats-Unis a proposé d'amender le paragraphe 4.1.2.3.1 de façon à inclure la caséine parmi les protéines de référence car la quantité minimale de [1,8 g] envisagée a été déterminée sur cette base. Si l'on prend comme référence la protéine d'oeuf, le minimum doit être ramené à [1,5 g] car la protéine d'oeuf a une valeur biologique supérieure à celle de la caséine.

50. Les délégations de la Suisse et du Canada ont préconisé de maintenir le minimum à 1,8 g de protéine de qualité équivalente à celle de la protéine d'oeuf, tandis que, selon la délégation de la République fédérale d'Allemagne, il faudrait le porter à 2 g.

51. Les participants se sont finalement mis d'accord sur un minimum de 1,8 g de protéine de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la protéine d'oeuf entier.

52. En ce qui concerne la qualité de la protéine définie dans la deuxième phrase de la section 4.1.2.3 de la norme, le Comité est convenu de maintenir la qualité minimale de la protéine à 70 pour cent de celle de la protéine d'oeuf entier.

53. En ce qui concerne la quantité totale de protéine, les délégations des Etats-Unis et du Ghana, soutenues par les délégations de la Suisse, du Danemark, du Canada et du Royaume-Uni, ont proposé de la porter à 5 g pour tenir compte des besoins physiologiques spéciaux aussi bien dans les pays industrialisés que dans les pays en voie de développement. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et des Pays-Bas ont au contraire estimé que cette quantité risque d'être dangereuse pour le nourrisson et recommandé de fixer 3,5 g comme maximum. Mais selon plusieurs délégations, ce niveau est trop bas pour les pays ayant des conditions économiques très différentes et spécialement pour la plupart des pays en voie de développement où les ressources protéiques disponibles sont souvent d'une qualité inférieure à 70 pour cent de celle de l'oeuf entier. C'est pourquoi on a proposé la clause échappatoire suivante: "La valeur minimale fixée pour la qualité et la valeur maximale fixée pour la quantité de la protéine peuvent être modifiées par les autorités nationales selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales". Compte tenu de cette clause, la majorité des délégations a estimé que la teneur totale en protéine ne devrait pas dépasser 4 g par 100 calories, la qualité minimale exigée étant 70 pour cent de celle de la protéine d'oeuf entier. On a d'autre part précisé que cette quantité maximale se réfère aux protéines totales et n'est pas exprimée en fonction de la protéine de référence. A ce propos, répondant à une question posée par la délégation de la Suisse, le représentant de la Division de la nutrition de la FAO a confirmé que les aliments riches en protéines destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge actuellement lancés dans plusieurs pays en voie de développement sous les auspices de la FAO, de l'OMS et du FISE ont une teneur minimale de 20 g de protéine d'origine locale par 100 grammes, c'est-à-dire environ 5 g de protéine d'origine locale pour 100 calories.

54. Le Comité adopte ensuite pour le paragraphe 4.1.2.3.1 le libellé suivant:

<u>Protéines</u> (par 100 calories assimilables)

"Pas moins de 1,8 g de protéine de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la protéine d'oeuf entier ou une quantité supérieure d'autres protéines proportionnellement à leur valeur biologique. La qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 70 pour cent de celle de la protéine d'oeuf entier. La quantité totale de protéines ne doit pas dépasser 4 g. La valeur minimale fixée pour la qualité et la valeur maximale fixée pour la quantité de la protéine peuvent être modifiées par les autorités nationales selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales".

55. A propos du paragraphe 4.1.2.3.2 concernant l'adjonction d'<u>acides aminés isolés essentiels</u>, plusieurs délégations ont souhaité que l'adjonction d'acides aminés isolés non essentiels soit aussi autorisée avec un contrôle strict pour éviter tout excès d'un type ou de l'autre dans les aliments pour nourrissons.

56. La délégation du Canada s'est associée à la proposition de la délégation des Etats-Unis tendant à ce que l'adjonction d'acides aminés isolés essentiels ne soit autorisée que sous les formes L. Le texte ci-dessous a été approuvé:

"4.1.2.3.2

L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations pour nourrissons est autorisée exclusivement pour améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés naturels de forme L."

<u>Lipides et linoléate</u>

57. Le Comité est convenu de modifier le libellé de la première phrase de façon à préciser que par "linoléate (sous forme de tri-glycéride)", on entend les triglycérides contenant du linoléate, à l'exclusion des mono ou di-glycérides ainsi que des substances, autres que les tri-glycérides, ayant au moins une molécule de l'acide

linoléique vrai. Il est entendu que la proportion minimale de 300 mg/100 calories assimilables se réfère à l'acide linoléique.

58. Le Comité décide d'exprimer la teneur en lipides en grammes par 100 calories et souscrit à la proposition de la délégation des Etats-Unis tendant à fixer à 2 et 6 g respectivement la quantité minimale et maximale de lipides. Les délégations des Pays-Bas et de la République fédérale d'Allemagne ont recommandé que le minimum soit fixé à 3 g de lipides. On est d'autre part convenu que ces spécifications sont valables pour les deux types de préparations pour nourrissons.

B) PREPARATIONS LACTEES POUR NOURRISSONS

Vitamines

59. Le Comité est convenu de fixer les mêmes quantités de vitamines que pour les préparations non lactées pour nourrissons, à l'exception de la vitamine K_1 et de la biotine (vitamine H) pour lesquelles la norme relative aux produits lactés ne prévoit aucune spécification (voir par. 33-39).

Choline

60. Le Comité est convenu que les dispositions relatives à la choline adoptées pour les préparations non lactées (voir par. 40) ne s'appliqueront pas aux produits lactés.

Sels minéraux

61. La délégation des Etats-Unis a proposé d'adopter les mêmes spécifications que pour les préparations non lactées, à l'exception de celles qui concernent le manganèse, le zinc, le sodium, le potassium et le chlore. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé de supprimer la mention de l'iode et du cuivre pour les produits lactés, car ces éléments sont généralement présents en quantités suffisantes dans le lait. Selon certaines délégations, le problème de la teneur du lait en iode et en cuivre devrait être réglé à l'échelon national, l'adjonction de ces éléments minéraux dans le lait n'étant pas nécessaire dans tous les cas. Le Comité accepte la proposition des Etats-Unis selon laquelle les spécifications adoptées pour les préparations non lactées pour nourrissons, à l'exception de celles qui concernent le potassium, le chlore, le sodium, le manganèse et le zinc, s'appliqueront aux préparations lactées (voir par. 41-47).

Protéines

62. Le Comité est convenu que les spécifications adoptées pour les préparations non lactées s'appliqueront aux produits lactés (voir par. 54-56).

Lipides et linoléate

63. Le Comité est convenu que les spécifications adoptées pour les préparations non lactées s'appliqueront aux préparations lactées (voir par. 57-58).

C) TOUTES PREPARATIONS

Ingrédients facultatifs

64. La délégation des Etats-Unis a proposé de supprimer les crochets du paragraphe 4.2 et d'ajouter un nouveau texte relatif a) à l'approbation par les autoriés locales lorsqu'un ingrédient facultatif est ajouté à la préparation, b) à la réglementation de la quantité de ces ingrédients et c) à l'interdiction des allégations d'ordre nutritionnel sur l'étiquette lorsque de tels éléments nutritifs sont présents dans le produit. Cette proposition a été appuyée par plusieurs délégations. D'autres ont estimé que le Comité est compétent pour juger si l'adjonction d'ingrédients facultatifs est nécessaire et s'il convient d'établir une liste positive de ces ingrédients. La délégation du Canada, soutenue par la délégation de la République fédérale d'Allemagne et par le représentant de l'IOCU, s'est vivement opposée à toute clause autorisant l'adjonction d'ingrédients dont la nécessité n'aurait pas été scientifiquement démontrée. Selon le représentant de l'IOCU, toute allégation de caractère scientifique devrait être contrôlée par les autorités nationales. La délégation de la Suisse a suggéré d'amender le texte proposé par la délégation des Etats-Unis en se contentant de préciser que l'utilité de ces ingrédients dans les préparations en question doit être scientifiquement démontrée. Les délégations des Etats-Unis et du Danemark ont été invitées à préparer une proposition remaniée sur la base des opinions exprimées au cours des débats. Le Comité approuve ensuite la nouvelle version ci-après du paragraphe 4.2:

"4.2 Ingrédients facultatifs

4.2.1 En plus des vitamines et des substances minérales énumérées sous 4.1.2.1 ou 4.1.2.2 selon le cas, d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés au besoin pour fournir les éléments nutritifs qui se trouvent

habituellement dans le lait de femme et pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule alimentation du nourrisson.

4.2.2 La valeur de ces éléments nutritifs doit être scientifiquement démontrée.

4.2.3 Lorsque l'un quelconque de ces éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir une quantité significative correspondant à la proportion contenue dans le lait de femme."

La délégation du Canada a formulé une réserve générale sur l'ensemble de la section 4.2 concernant les ingrédients facultatifs.

Essais cliniques

65. La délégation du Canada a réitéré la suggestion qu'elle avait formulée à la cinquième session à l'effet de rendre obligatoire (dans le par. 2.2 de la norme) la réalisation d'essais cliniques pour démontrer la valeur nutritionnelle du produit (voir ALINORM 71/26, par. 21). Plusieurs délégations se sont associées à ce point de vue. D'autres, tout en reconnaissant la nécessité de tels essais, ont fait remarquer qu'ils sont difficiles à définir et à appliquer uniformément sur une base internationale et qu'il vaudrait mieux les laisser à la discrétion des autorités nationales. Le Comité est convenu que les essais cliniques ne doivent pas à ce stade faire l'objet d'une disposition obligatoire dans une norme internationale et qu'ils doivent être laissés à la discrétion des autorités nationales.

ADDITIFS ALIMENTAIRES

66. Le Comité confirme les décisions déjà prises concernant les additifs alimentaires dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (voir par. 12-13 du présent rapport).

CONTAMINANTS

Résidus de pesticides

67. Les délégations du Danemark et des Etats-Unis ont demandé la suppression de la dernière phrase du paragraphe 6.1 entre crochets, selon laquelle le produit doit être pratiquement exempt de résidus de pesticides. De l'avis de ces délégations, cette phrase est pléonastique. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, rappelant l'opinion exprimée dans le quinzième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, a proposé que la phrase soit maintenue et qu'une liste spéciale des tolérances soit établie et soumise au Comité à sa septième session. La délégation de la Suisse a fait valoir que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides est l'organe compétent pour étudier la question des tolérances applicables aux résidus de pesticides. Le Secrétariat a déclaré que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides recommande des niveaux de tolérance pour les produits bruts mais, sauf rares exceptions, non pour les produits transformés.

68. Le Comité est convenu de supprimer la deuxième phrase entre crochets et de maintenir la première en attendant de pouvoir indiquer les tolérances spécifiques établies pour les résidus de pesticides dans les produits en question.

Autres contaminants

69. Certaines délégations ont estimé que la présence de substances hormonales et antibiotiques dans les produits destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge doit être traitée de la même façon que celle de résidus de pesticides et ont recommandé qu'un texte unique portant sur tous ces contaminants soit établi. Le Comité est convenu qu'en tout état de cause l'adjonction d'antibiotiques aux préparations ne serait pas autorisée. Il a été informé par le Secrétariat que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires élabore actuellement des tolérances en matière de résidus d'antibiotiques dans les aliments, mais que le travail n'est pas achevé. D'autre part, la question des résidus d'autres contaminants mentionnés dans la note de bas de page a été évoquée. Le Comité reconnaît la nécessité d'une clause relative à tous ces résidus et approuve la recommandation concernant les contaminants qui figure au paragraphe 2.3 de l'extrait du quinzième rapport du Comité FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (CX/FSDU 71/9). Il convient en outre qu'à ce stade, il n'est pas possible de rendre obligatoire le contrôle des contaminants, du moins tant que l'on ne connaîtra pas mieux la teneur effective résultant de bonnes pratiques de fabrication et les évaluations toxicologiques portant sur les nourrissons du premier âge. En conséquence, on est convenu d'inclure dans la norme le texte ci-dessous:

"Autres contaminants

Le produit doit être pratiquement exempt de résidus de substances hormonales et antibiotiques et d'autres contaminants."

La délégation de la France a réservé sa position concernant ce libellé, et a soutenu que le produit visé doit être fabriqué à partir de matières premières sélectionnées exemptes de résidus d'oestrogènes et d'antibiotiques.

HYGIENE

70. Sur proposition de la délégation du Danemark, le Comité est convenu d'ajouter une référence au Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits carnés (le Comité du Codex sur les produits carnés procède à l'élaboration de ce code). Il est aussi convenu d'inclure la prescription discutée précédemment concernant les micro-organismes et leurs toxines (voir par. 16).

DISTRIBUTION

71. Le Président a informé le Comité que l'opportunité de faire figurer la section 9 Distribution dans une norme a été mise en question et qu'il a été suggéré que sa place serait plutôt dans une déclaration de principes généraux. Le Comité a été informé que le même texte figure déjà dans l'Avant-projet de principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, maintenu à l'étape 3 de la Procédure (ALINORM 70/26, Annexe V). La délégation du Danemark a fait remarquer que le principe de la liberté de distribution figure déjà explicitement dans les modalités d'acceptation des normes Codex pour les produits. Le Comité décide de supprimer la Section 9 relative à la Distribution, d'adopter le principe de la liberté de distribution tel qu'il est défini dans ladite section et de reprendre l'étude des principes généraux lors d'une session ultérieure. Pour des raisons de politique intérieure, la délégation de l'Italie a exprimé le souhait que la section relative à la distribution soit maintenue dans toutes les normes.

ETIQUETAGE

72. Le représentant de l'IOCU a rappelé les observations écrites soumises par son organisation concernant l'étiquetage des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et a été informé que cette question d'intérêt général sera examinée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Nom du produit

73. Le Comité est convenu de supprimer l'expression "Aliment complet pour nourrissons" comme désignation du produit dans le paragraphe 10.2.1 ainsi que l'adjectif "complète" qualifiant "préparation pour nourrissons". On a relevé que d'autres désignations rendant compte de la véritable nature du produit sont autorisées au titre du paragraphe 10.2.1.

74. La délégation des Etats-Unis a proposé d'ajouter une clause autorisant l'insertion sur l'étiquette d'une phrase telle que "cette préparation est conforme à la norme du Codex Alimentarius pour les préparations pour nourrissons". Le Comité a été informé par le Secrétariat que la question de l'utilisation sur l'étiquette de symboles Codex ou de toute autre indication de conformité aux normes Codex est un point de politique générale dont s'occupe déjà la Commission du Codex Alimentarius. Selon quelques délégations, il devrait être permis d'indiquer que le produit est conforme aux normes Codex. On a d'autre part fait remarquer que toute déclaration véridique est autorisée par la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Le Comité est convenu de ne pas anticiper sur les décisions de la Commission du Codex Alimentarius.

75. La délégation de la Suisse a demandé si, lorsqu'un produit contient une quantité minimale donnée de protéines laitières ou de produits laitiers, la norme autorise la mention du terme "lait". De l'avis du Comité, la question est déjà couverte par la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et il n'y a aucune raison de ne pas donner aux produits conformes à la définition des "préparations lactées pour nourrissons" un nom évoquant la nature véritable du produit, à condition de ne pas contrevenir au Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

76. La délégation des Pays-Bas a posé la question de la publicité des préparations pour nourrissons. De l'avis du Comité, la publicité est une question de politique générale qui sera étudiée en temps utile par la Commission du Codex Alimentarius et, en particulier, par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Déclaration de la valeur nutritive

77. La délégation des Etats-Unis a demandé s'il ne vaudrait pas mieux exprimer la déclaration de la valeur nutritive prévue au paragraphe 10.4.2 sous forme de proportion par rapport à 100 calories. Plusieurs délégations ont signalé que cette indication s'adresse aux mères et devrait donc être conforme à l'usage du pays où le produit est vendu. Après discussion, le Comité est convenu d'autoriser de rapporter la déclaration au litre, au "quart" (de gallon) ou au "fluid ounce", aussi bien qu'à 100 calories. Le Comité est en outre convenu, conformément à ses décisions, précédentes, d'amender comme suit la section:

"10.4.2 Une déclaration de nombre de calories (ou kilojoules) assimilables et de la quantité totale de chacune des vitamines et des substances minérales, de la choline et de tous les ingrédients facultatifs énumérés aux alinéas 4.1.2.1, 4.1.2.2, 4.1.2.3 et 4.2 de la présente norme, par 100 g de l'aliment qu'il est habituellement ou généralement préparé pour la consommation, ou par litre ou toute autre mesure en usage dans le pays où le produit est vendu doit figurer sur l'étiquette. La déclaration par 100 calories (ou 100 kilojoules) est licite".

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

78. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission, à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, l'avant-projet de norme pour les préparations pour nourrissons figurant à l'Annexe III du présent rapport. En ce qui concerne l'emploi des additifs alimentaires à des fins technologiques, il a été envisagé que le Comité statue définitivement sur la question, comme il est indiqué aux paragraphes 11 et 12 du présent rapport, lors de sa prochaine session qui doit précéder la prochaine session de la Commission. La délégation du Royaume-Uni a estimé que l'avancement de la norme est prématuré, étant donné qu'elle est encore incomplète sur le point des additifs alimentaires et du fait aussi des modifications importantes qui lui ont été apportées depuis qu'elle a été pour la dernière fois distribuée aux gouvernements pour commentaires.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS EN CONSERVE POUR NOURRISSONS (étape 4)

79. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme pour les aliments en conserve pour nourrissons contenu à l'Annexe V du document ALINORM 71/26, à la lumière des observations des gouvernements reproduites dans le document CX/FSDU 71/5. La norme a fait l'objet des amendements et des commentaires suivants:

TITRE

80. Après avoir examiné les modifications possibles des titres anglais, français et allemand de la norme, le Comité est convenu que le titre anglais resterait inchangé, tandis que la traduction française deviendrait "Aliments homogénéisés (Baby Foods) en conserve".

CHAMP D'APPLICATION

81. La délégation du Royaume-Uni a proposé que le Comité étudie l'opportunité d'englober dans la norme les aliments déshydratés pour nourrissons. Le Comité est d'avis qu'en l'absence d'indications précises sur la mesure dans laquelle les spécifications de la norme s'appliqueraient à ces produits, une décision en la matière est impossible. Aussi la délégation du Royaume-Uni a-t-elle été invitée à préparer un document sur la question à l'intention de la prochaine session; le Comité sera alors en mesure de considérer les aliments déshydratés pour enfants.

82. Le Comité est convenu de supprimer du texte de la norme la formule "présentés sous forme liquide ou semi-liquide", qui ne rend pas bien compte de la consistance réelle du produit. Il n'est pas d'accord avec la proposition de la délégation du Royaume-Uni tendant à remplacer les termes "soumis à un traitement thermique" par "traités selon des procédés physiques" car le traitement thermique est la méthode généralement appliquée, avec ou sans remplissage aseptique.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

83. La délégation du Canada a proposé d'insérer le terme "appropriée" après l'expression "substance nutritive" au paragraphe 3.1. Le Comité accepte cette modification. On a demandé si le sel iodé est compris dans le terme "sels ajoutés". Il a été reconnu que l'emploi de sel iodé est réglementé par la législation nationale, et que la norme permet aux gouvernements de statuer en la matière.

84. Selon certaines délégations, le maximum de 0,25 g de sel ajouté par 100 g doit se rapporter aux sels totaux contenus dans le produit fini et la recommandation du Comité

mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires demande à être précisée. Selon d'autres délégations, la recommandation du Comité d'experts concerne évidemment l'adjonction de sel et correspond à la recommandation de l'Académie nationale des sciences des Etats-Unis qui préconise 0,25 g de sel d'ajout par 100 g, ce qui correspond à 1-40 mEq de Na par 100 calories dans le produit. Les délégations de l'Australie, de la République fédérale d'Allemagne et des Pays-Bas se sont dissociées de cet avis car, selon elles, la spécification doit porter sur la teneur totale en sel. La délégation du Danemark a fait remarquer que la spécification relative au sel ajouté serait impossible à contrôler sur le produit fini. Le Comité décide de supprimer les crochets et d'inviter les gouvernements à présenter des commentaires spécifiquement sur cette clause. Il est d'autre part convenu d'inviter le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires à clarifier sa recommandation précédente.

85. La délégation du Danemark a proposé de refondre les paragraphes 3.1 et 3.2 en un seul car, selon elle, tous deux concernent les ingrédients facultatifs. Le Comité approuve le texte amendé ci-dessous:

"3.1.1 Les aliments homogénéisés (Baby Foods) en conserve sont des produits préparés à partir de n'importe quelle substance nutritive appropriée utilisée, reconnue ou habituellement vendue comme article ou ingrédient alimentaire, y compris les épices.

3.1.2 Toute adjonction d'additifs alimentaires doit être conforme aux dispositions de la section 4.

3.1.3 Toute adjonction de vitamines et de substances minérales doit être conforme à la loi du pays où le produit est vendu.

3.1.4 Du sel peut être ajouté dans une proportion n'excédant pas 0,25 g par 100 g du produit."

La délégation de l'Italie n'a pas approuvé la suppression de la mention précise des concentrés protéiques convenant à la consommation humaine.

86. Le Comité est convenu de mentionner la viande et la volaille au paragraphe 3.4, en précisant que ces ingrédients devront aussi être pratiquement exempts de morceaux d'os.

CONTAMINANTS ET HYGIENE

87. En ce qui concerne les paragraphes 5 et 6, le Comité retient le texte relatif aux contaminants et aux micro-organismes pathogènes et à leurs toxines adopté pour les préparations pour nourrissons (voir par. 16).

CONDITIONNEMENT, REMPLISSAGE DES RECIPIENTS ET DISTRIBUTION

88. Sur proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité est convenu de remplacer au paragraphe 7 les mots "des gaz inertes appropriés" par les mots "des gaz appropriés ne réagissant pas avec le produit", de façon qu'il soit clair que l'azote n'est pas exclu. Il est également convenu, au paragraphe 8, d'employer en anglais, le terme "container" au lieu du terme "can" pour désigner les récipients. Quant au paragraphe 9 de la norme, le Comité, aboutissant à la même conclusion que pour les préparations pour nourrissons, décide de le supprimer (voir par. 71).

ETIQUETAGE

89. Plusieurs délégations ont proposé des amendements au paragraphe 10.2.1 de la norme de façon à supprimer la clause exigeant que les vitamines et substances minérales ajoutées soient déclarées. La délégation du Ghana a estimé qu'il serait très souhaitable de faire figurer sur l'étiquette ou les prospectus joints une déclaration de la valeur nutritive des aliments pour bébés. La délégation du Danemark a exprimé l'opinion que la déclaration de la valeur nutritive ne devrait pas être obligatoire sauf dans le cas où des allégations diététiques spéciales sont avancées. Le Danemark a proposé en outre d'amender comme suit le texte des paragraphes 10.4.1 et 10.4.2 de la norme:

"10.4.1 S'il est indiqué que le produit contient des protéines, des vitamines ou des substances minérales, le nombre de calories assimilables et la quantité de protéines, de lipides et de glucides fournie par une dose donnée du produit doivent figurer sur l'étiquette.

10.4.2 S'il est indiqué que le produit contient des vitamines ou des substances minérales, la quantité de chacun de ces éléments nutritifs fournie par une dose donnée du produit doit figurer sur l'étiquette, et la proportion de chacun des éléments nutritifs figurant sur la liste par 100 calories doit être au moins égale à l'apport recommandé".

Selon la délégation du Danemark, ces doses recommandées devraient être indiquées en annexe à la norme mais, à toutes fins utiles, elles peuvent être considérées comme identiques aux quantités minimales par 100 calories, figurant dans les sections 4.1.2.1 et 4.1.2.2 de la norme relative aux préparations pour nourrissons. Selon la délégation de la République fédérale d'Allemagne, la question des spécifications relatives aux vitamines doit être étudiée en tenant compte des bébés du deuxième âge ou des jeunes enfants.

90. La délégation du Royaume-Uni, soutenue par d'autres délégations, a proposé de supprimer le paragraphe 10.4.1 concernant la déclaration de la valeur nutritive, sauf dans le cas où des allégations diététiques spéciales sont avancées. Le représentant de l'IOCU a recommandé que les calories assimilables soient déclarées. La délégation du Canada a fait remarquer que le paragraphe 10.4.2, dont la teneur est déjà contenue dans le paragraphe 3.2 de la norme, peut être supprimé. La délégation de l'Italie a préconisé le maintien du paragraphe 10.4.2 et le remplacement du terme "présentes" s'appliquant aux vitamines et substances minérales par le terme "ajoutées". La délégation de la France, soutenue par celle de la République fédérale d'Allemagne, a estimé que la déclaration des quantités assimilables de calories, de protéines, de glucides et de lipides serait suffisante. On est convenu que la question de la déclaration de la valeur nutritive sera étudiée à la septième session du Comité, une fois que le problème d'ensemble de la publicité et des allégations aura été étudié par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

91. Le Comité décide de maintenir le paragraphe 10.4.1 entre crochets et d'ajouter au paragraphe 10.4.2 la phrase suivante, précisant que la déclaration des vitamines et des substances minérales sera régie par la législation nationale:

> "L'obligation de déclarer sur l'étiquette la quantité de chacune des vitamines et substances minérales ajoutées au produit est régie par la législation nationale".

92. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, soutenue par le représentant de l'IOCU, a proposé que la date de fabrication et la date limite d'utilisation du produit soient indiquées en clair. Comme la question de l'indication de la date doit être étudiée dans son ensemble par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, le Comité est convenu de ne pas examiner la question à ce stade.

93. En ce qui concerne les décisions prises au sujet de la teneur en nitrates, la délégation des Etats-Unis a proposé d'ajouter le texte suivant au paragraphe 10.8 "Mode d'emploi":

> "Pour les betteraves et les épinards en boîte, l'avertissement suivant doit figurer sur l'étiquette: 'A ne donner qu'aux enfants âgés de plus de 12 semaines. Une fois le récipient ouvert, ne pas conserver le produit'."

Le Comité approuve cet amendement.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

94. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, l'avant-projet de norme pour les aliments homogénéisés (Baby Foods) en conserve figurant à l'Annexe IV du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (étape 4)

95. Le Comité était saisi de l'Annexe VI du document ALINORM 71/26 contenant l'avant-projet de norme sous rubrique, ainsi que du document CX/FSDU 71/4 contenant le résumé des commentaires formulés par les gouvernements. La norme a été amendée comme suit et les questions suivantes ont été soulevées:

TITRE

96. Après s'être demandé s'il convenait d'élargir le titre de la norme de façon à mentionner des éléments autres que les céréales, le Comité décide de maintenir le titre actuel comme base de travail.

CHAMP D'APPLICATION

97. Le Comité décide d'apporter à cette norme les amendements résultant de la nouvelle dénomination des "préparation pour nourrissons". Il a été suggéré de mentionner d'autres ingrédients tels que les légumes secs sous "Champ d'application". Comme ces ingrédients figurent déjà dans la section "Composition", le Comité décide de ne pas modifier dans ce sens la section "Champ d'application", mais souscrit à la proposition de la délégation du Danemark tendant à ne pas indiquer que ces aliments sont destinés "à compléter le régime alimentaire des enfants nourris au sein ou par des aliments complets pour nourrissons."

DESCRIPTION

98. Le Comité approuve l'amendement ci-dessous proposé par la délégation de la Norvège et décide en outre d'ajouter à la section 2.1 une mention indiquant que les pâtes ne sont qu'un exemple des produits qui doivent être cuits à l'eau bouillante: "Les céréales séchées pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments préparés à partir de graines de céréales et/ou de légumineuses (légumes secs) qui sont séchées pour abaisser leur teneur en eau, puis fragmentées de manière à pouvoir être reconstituées avec de l'eau, du lait ou une préparation pour nourrissons ou, comme dans le cas des produits tels que les pâtes, à pouvoir être utilisés après cuisson à l'eau bouillante."

99. Sur proposition de la délégation de l'Italie, le Comité est convenu d'insérer une nouvelle section 2.3 définissant comme suit les pâtes:

> "2.3 Les pâtes sont des aliments préparés à partir de farines de céréales appropriées pour la période du sevrage. Elles doivent contenir au moins 4% m/m (produit anhydre) de protéines d'origine animale."

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

100. Selon la délégation française, il faudrait inclure dans cette section une clause relative au processus de dextrination. Le Comité est convenu de faire figurer les différents amidons modifiés reconnus par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires comme appropriés pour être utilisés dans les aliments pour nourrissons, afin d'autoriser la transformation des amidons en dextrines. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé de prescrire une teneur minimale de 12% m/m de glucides hydrosolubles. Plusieurs propositions tendant à faire figurer divers ingrédients facultatifs dans la section 4.2 ont été formulées, par exemple: le cacao (après 8 mois d'âge et à raison de 3% au maximum), les acides aminés comme dans la norme pour les préparations pour nourrissons, les légumes, les oeufs, le miel, les enzymes, la viande, le sel (0,25 g/100 g d'aliment reconstitué) et les pommes de terre.

101. Quant aux vitamines et aux substances minérales figurant au paragraphe 4.2.2, la délégation de la Norvège a proposé les mêmes recommandations que pour la norme relative aux aliments homogénéisés (Baby Foods) en conserve.

102. Après discussion, il a été décidé de ne pas stipuler de teneur minimale pour les protéines.

103. A la suggestion de la délégation de la Norvège, les représentants de la FAO et de l'OMS ont accepté de préparer pour la prochaine session un document relatif à la teneur en vitamines, substances minérales et protéines dans les produits à base de céréales.

104. On est convenu d'apporter une modification rédactionnelle à la section 4.6 pour en harmoniser le libellé avec celui de la norme applicable aux préparations pour nourrissons.

CONTAMINANTS

105. Le Comité décide de modifier la rédaction de cette section pour l'harmoniser avec la norme visant les préparations pour nourrissons.

DISTRIBUTION

106. On est convenu de supprimer cette section (voir par. 7.1).

POIDS ET MESURES

107. La délégation des Etats-Unis a proposé que le récipient soit rempli au moins à 70% dans le cas des farines de céréales séchées; selon cette même délégation, il faudrait élaborer une méthode de mesure permettant de contrôler le remplissage minimal. La délégation de la Norvège a proposé un niveau de 80%. Le Comité est convenu de supprimer cette section, car il serait impossible de fixer un chiffre unique pour toute la diversité des produits couverts par cette norme.

ETIQUETAGE

108. Le Comité adopte l'amendement ci-dessous à la section 11.1, de façon à autoriser tout nom approprié décrivant la nature véritable du produit: "..... ou toute désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale".

109. Le Comité est convenu d'insérer le mot "ajoutées" après les termes "des vitamines et des substances minérales" dans la section 11.2.1. Il décide en outre de modifier la rédaction de la section 11.4.2 comme dans la norme relative aux aliments homogénéisés

(Baby Foods) en conserve. Quant à la section 11.7, les mêmes observations s'appliquent dans le cas des aliments homogénéisés (Baby Foods) en conserve (voir par. 92). Le Comité est convenu de supprimer dans la section 11.4.1 la mention du volume "d'eau" dans la déclaration de la valeur nutritive, car les produits englobés par cette norme contiennent très peu d'eau.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

110. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes Codex l'avant-projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (figurant à l'annexe V du présent rapport). Le Secrétariat a été invité à modifier le texte de la norme en tenant compte des discussions et des décisions du Comité, des commentaires écrits des gouvernements, ainsi que du document distribué en cours de session par la délégation de l'Italie au sujet des farines, des biscuits et biscottes et des pâtes.

AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES ALIMENTS DESTINES AU REGIME DES DIABETIQUES, LES ALIMENTS PAUVRES EN GLUCIDES ET LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN (étape 4)

111. Le Comité décide de ne pas examiner les normes ci-dessus avant que le document que doit préparer la délégation de l'Australie sur l'étiquetage et les allégations ne soit prêt. Ce document traitera en effet aussi de la question des allégations concernant les aliments diététiques ou de régime. On examine au paragraphe 124(c) l'ordre de priorité affecté à l'étude de ces normes. Le Secrétariat a été invité à fournir à la délégation australienne tout renseignement pertinent, ainsi que tous les commentaires précédemment reçus des gouvernements sur ces normes.

METHODES D'ANALYSE DANS LES NORMES RELATIVES AUX ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

112. A sa quatrième session, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a été d'avis que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devrait étudier les méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en eau, en protéines, lipides, fibres, cendres, substances minérales et vitamines dans les aliments pour nourrissons, en se basant sur les "Suggested Guidelines for Sampling Identification and Analytical Procedures for Food" (Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires) rédigées par les autorités gouvernementales des Etats-Unis, en même temps que d'autres méthodes d'analyse déjà appliquées dans différents laboratoires d'aliments diététiques ou de régime. Le Comité est également convenu que des méthodes d'analyse devraient être mises au point pour certains éléments nutritifs tels que les acides aminés, la vitamine B_6, etc. (ALINORM 70/26, par. 19, 20, 21).

113. Par la suite, les gouvernements ont communiqué des observations et des propositions qui ont été résumées dans le document CX/MAS/70/B/6 (plus Addendum 1), distribué à la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Ce dernier a jugé au cours de cette session qu'il devrait à sa septième session accorder la priorité aux méthodes d'analyse pour les aliments diététiques ou de régime (par exemple, les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge) (ALINORM 71/23, par. 64).

114. A sa sixième session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a souscrit à une proposition faite par la délégation des Etats-Unis qui avait demandé à distribuer un certain nombre de méthodes d'analyse pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge qui ont été étudiées aux Etats-Unis. Etant donné que leur reproduction impliquerait celle de tout un livre de méthodes, ces documents n'ont été envoyés qu'aux chefs de délégation (ALINORM 71/23, par. 65).

115. Le Comité était saisi d'un document du Secrétariat (CX/FSDU 71/6) faisant le point des méthodes d'analyse en question, et reproduisant les commentaires et les propositions nouvelles des gouvernements. Ce document contient aussi une liste des critères pour lesquels aucune méthode n'a encore été proposée.

116. Le Secrétariat a informé le Comité qu'un document sur les méthodes d'analyse et la détermination quantitative et qualitative des protéines a été préparé mais n'a pas encore été distribué, car il est fondé sur le rapport du Groupe FAO/OMS d'experts des besoins énergétiques et protéiques qui est encore sous forme provisoire. Le Comité reconnaît qu'il est nécessaire d'employer aussi bien des méthodes physiochimiques que des méthodes microbiologiques pour déterminer l'indice chimique des protéines, et que le besoin de tests biologiques se fait également sentir. En ce qui concerne l'emploi de l'UPN et/ou du CEP, plusieurs délégations ont estimé que les deux types d'essais devraient servir de méthodes d'arbitrage pour contrôler la qualité de la protéine.

Toutefois, le Comité est convenu d'accorder la préférence au CEP, plus facile à réaliser et qui, comme l'a indiqué la délégation des Etats-Unis, donne dans le cas des préparations pour nourrissons des résultats en corrélation plus étroite avec ceux des essais cliniques portant sur des nourrissons. Il est entendu que le CEP pourra être, dans quelques années, remplacé par l'UPN ou par d'autres essais actuellement à l'étude. On est convenu de demander l'opinion du Groupe consultatif des protéines FAO/OMS/FISE sur les méthodes à utiliser pour la détermination biologique de la qualité des protéines.

117. La délégation française a fait remarquer qu'il faudrait choisir des méthodes garantissant la reproductibilité des résultats, précises, peu coûteuses et rapides. Comme les méthodes d'analyse pour les aliments diététiques ou de régime portent sur une grande variété d'aliments, la composition particulière de tel ou tel produit pose souvent des problèmes qu'il n'est pas toujours possible de résoudre par les méthodes d'analyse appliquées aux aliments en général. En ce qui concerne la détermination de l'acide folique et de l'acide linoléique, la délégation du Canada a proposé de communiquer au Secrétariat de nouvelles méthodes, auxquelles il faudrait donner la préférence et que l'on devrait soumettre pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité souscrit à la proposition canadienne. La délégation des Etats-Unis a appelé l'attention du Comité sur les méthodes d'analyse, notamment les méthodes chimiques et microbiologiques, qu'élabore actuellement l'U.S. Infant Formula Council. Le texte de ces méthodes, qui sera prêt en mars 1972, pourra alors être mis à la disposition du Comité, ainsi que du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

118. Le Comité est convenu de renvoyer au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les propositions figurant dans le document CX/FSDU 71/6, ainsi que les commentaires y relatifs, pour étude, décision et confirmation cas par cas. Il est en outre convenu que les méthodes d'analyse dans les normes pour les préparations pour nourrissons devraient recevoir la priorité absolue à la prochaine session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

METHODES D'ANALYSE DANS LA NORME POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PAUVRES EN SODIUM

119. Le Comité était saisi d'un document préparé par le Secrétariat (CX/FSDU 71/7) où figurent les décisions prises par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa sixième session, ainsi que de nouvelles propositions concernant les méthodes d'analyse pour ces produits. La délégation des Etats-Unis a proposé une nouvelle méthode pour la détermination de la teneur en sodium des denrées alimentaires, y compris les aliments pauvres en sodium (CX/FSDU 71/17). Le Comité est convenu de renvoyer ces nouvelles propositions au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour examen et confirmation à sa septième session.

120. En ce qui concerne la méthode proposée pour la détermination de la choline, fondée sur la détermination de l'azote, la délégation du Royaume-Uni a fait remarquer qu'il y a un risque d'erreur lorsque le produit contient de la farine ou d'autres diluants azotés, comme la norme l'autorise.

ECHANTILLONNAGE

121. Le Comité était saisi d'une note explicative préparée par la délégation française sur les plans d'échantillonnage pour les aliments diététiques ou de régime (CX/FSDU 71/8) Cette délégation a informé le Comité qu'il ne s'agissait que d'une première ébauche à élaborer ultérieurement sur la base des contrôles par attributs dans le cas d'une détermination unique et des défauts par 100 unités inspectées dans le cas de déterminations multiples. Ces plans d'échantillonnage proposés ont été élaborés avec un NQA de 2,5, mais d'autres NQA pourront être introduits à un stade ultérieur. La délégation française a souligné la nécessité de plans d'échantillonnage complexes, avec une probabilité d'acceptation constante en ce qui concerne le NQA, ce qui est un facteur important pour estimer le coût de la production d'un aliment soumis à un contrôle par attributs.

122. La délégation du Danemark a fait état des plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27) adoptés par la Commission du Codex Alimentarius pour diverses normes du Codex; le principal point non conforme est le NQA fixé à 6,5. Elle a fait remarquer que dans le programme du Codex, les plans d'échantillonnage statistique n'ont été jusqu'à présent appliqués qu'à des facteurs qualitatifs tels que la couleur, la saveur et la texture et que l'on n'a pas encore étudié la question de savoir si d'autres types de critères se prêtaient à un contrôle par échantillonnage statistique. Un travail préparatoire dans le sens recommandé par la Commission à sa huitième session (par. 90 du rapport) s'impose donc avant de pouvoir prendre quelque décision que se soit concernant l'applicabilité des plans d'échantillonnage aux clauses des normes pour les aliments diététiques ou de régime.

123. La délégation du Royaume-Uni a appuyé la proposition danoise et a fait état d'un document sur l'échantillonnage (ALINORM 71/17) étudié à la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius, qui signale la nécessité de démontrer que les plans d'échantillonnage sont pertinents pour telle ou telle norme en identifiant les critères spécifiques auxquels ils peuvent s'appliquer. Les "unités défectueuses" peuvent être définies comme étant les produits qui, sans être tout à fait conformes à la norme, sont toutefois acceptables pour le consommateur. Par exemple peut-on tolérer que 6% ou même 2% des aliments décrits comme étant exempts de gluten contiennent en fait du gluten? Selon la délégation du Royaume-Uni, ces questions devraient être étudiés avant que ne soient abordés les aspects mathématiques du problème. La délégation des Etats-Unis s'est associés à cet avis. La délégation française a également partagé le point de vue du Royaume-Uni et souligné qu'un NQA de 2,5 a été choisi à titre de compromis et que si ce NQA est abaissé, il faudra accroître la dimension de l'échantillon. Selon plusieurs délégations, les plans d'échantillonnage statistique sont surtout utiles lors de la réception des marchandises dans un pays. Il ne sauraient s'appliquer au niveau du détail.

124. Le Secrétariat a proposé de préparer un document de travail sur la question. La délégation canadienne a offert d'aider à rédiger un questionnaire. Ce document, fondé sur les réponses reçues au questionnaire, sera envoyé aux gouvernements pour commentaires et examiné à une session future du Comité. Il a d'autre part été proposé de demander à la Commission du Codex Alimentarius d'assurer la collaboration d'un expert-conseil qui serait chargé de formuler des propositions concernant le choix des critères, nutritionnels ou autres, l'aspect sanitaire des défauts et la possibilité d'utiliser des plans d'échantillonnage pour les critères médicaux. Le Comité souscrit en général ces propositions.

AUTRES QUESTIONS

125. Le Comité, après avoir discuté de son programme de travail futur, décide ce qui suit:

a) Les pays collaborants mentionnés au paragraphe 13 se réuniront juste avant la septième session du Comité afin d'étudier le document de travail que doivent préparer le Canada et les Etats-Unis sur les additifs technologiques pour faire rapport au Comité.

b) L'examen du document en question devra avoir priorité absolue à l'ordre du jour et un temps suffisant devra être prévu pour son étude approfondie.

c) La question des aliments de régime pour diabétiques, des aliments pauvres en glucides et des aliments exempts de gluten doit également avoir une haute priorité dans l'ordre du jour, parallèlement au document sur l'étiquetage et les allégations que doit préparer la délégation australienne.

d) En réponse à une question de la délégation du Danemark, le Président a précisé que l'avant-projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail n'a pas été inscrit à l'ordre du jour parce que celui-ci était trop chargé, et qu'il sera examiné ultérieurement. La délégation du Royaume-Uni a mis en doute la nécessité de cette norme.

e) En ce qui concerne la procédure envisagée pour traiter des additifs technologiques, la septième session du Comité devrait se tenir avant la neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius.

DATE DE LA PROCHAINE SESSION

126. Le Comité reconnaît avec le Président qu'il serait commode pour les délégués d'outre-mer que la prochaine session ait lieu du 9 au 13 octobre 1972.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN
PRESIDENT
PRESIDENTE

H.P. Mollenhauer
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87
Federal Republic of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. Robert H.C. Fleming
Director, Food Administration Section
Commonwealth Dept. of Health
Woden, A.C.T. 2606
P.O. Box 100

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Thierry Terwagne
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la Santé Publique
Cité Administrative de L'Etat
Inspection des denrées alimentaires
1010 Bruxelles

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Joseph Ekedi-Samnik
Premier Secrétaire à l'Ambassade
du Cameroun
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Rheinallee 53

CANADA

Dr. T.K. Murray
Chief of the Nutrition Research Division
Food and Drug Directorate
Ottawa

D. Keenan
Manager Quality Assurance
General Foods, Ltd.
2200 Yonge Street
Toronto, Ontario

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

J.P. Funch
Veterinary
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg

Mrs. A. Brincker
Food Technologist
Danish Meat Products Laboratory
Howitsvej 13
DK-2000 Copenhagen F

D.H. van Beest
Head of Laboratory
FAMEX
Kastelsvej 11
DK-2100 Copenhagen Ø

G. Willberg
Food Technologist
ISALESTA
H.C. Andersens Boulevard 18
DK-1553 Copenhagen V

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. Eila Siikanen
Chemist
National Board of Health
Siltasaarenkatu 18 A
00530 Helsinki 53

Dr. Jarmo K. Visakorpi
Associate Professor of Pediatrics
Children's Hospital,
University of Helsinki
Stenbäckinkatu 11
00290 Helsinki 29

FINLAND (Cont.)

Mrs. Arja Levo, M. Sc.
Kuivamaito Oy
15560 Nastola
Kukkaiskolmio A 8

Matti Varesmaa, Lic. Sc.
Valio Finnish Co-operative
Dairies Association
Sähkötie 3
00370 Helsinki 37

FRANCE
FRANCIA

Dr. H. Prost
Ministère de l'Agriculture
Inspecteur Divisionnaire de la Répression
des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
42 bis rue de Bourgogne
Paris 7e

Dr. J. Cognard
Secrétaire Général de l'Union
Intersyndicale des Fabricants de
Biscuits, Biscottes et Aliments Diététiques
5 rue Hamelin
Paris 16e

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rep. Fed.
ALEMANIA, Rep. Fed.

Dr. Horst Drews
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstr. 87

Dr. Wegener
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstr. 87

Dr. Steinert
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstr. 87

GERMANY, Fed. Rep. of (Cont.)

Dr. Herbert Johannsmann
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
53 Bonn-Duisdorf
Bonner Strasse

Dr. Günter Pahlke
Direktor und Professor beim
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Postfach

Dr. Klaus Gerigk
Direktor und Professor beim
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Postfach

Frau Dr. Elisabeth Lünenbürger
Vorstandsmitglied der Arbeitsgemeinschaft
der Verbraucher
53 Bonn-Lengsdorf
Provinzialstrasse 89-92

Frau Dr. L. Behringer
Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher
5033 Knapsack bei Köln
Dr. Krauss-Str. 9

Professor Dr. med. E. Schmidt
Universitäts-Kinderklinik
Düsseldorf
4 Düsseldorf
Moorenstrasse 5

Günter Klein
Rechtsanwalt
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
53 Bonn
Am Hofgarten 16

Dr. Wilhelm Schultheiss
Geschäftsführer des Verbandes der
Diätetischen Lebensmittelindustrie e.V.
6 Frankfurt/Main
Eschersheimer Landstrasse 5-7

Frau Dr. Ursula Wachtel
Maizena Gesellschaft mbH
2 Hamburg 52
Corneliusstrasse 7

Dr. Heinz Meyer
Deutsche Nestlé AG
6051 Nieder Roden 2
Feldbergstrasse 7

GHANA

Mrs. H.L. Evanes-Lutterodt
Nutrition Officer
Ministry of Health
P.O. Box Nr. 78
Accra

ITALY
ITALIE
ITALIA

Prof. F. Sofia
Chief of Nutritional Service
Ministero della Sanità
Roma

Prof. Aldo Mariani
Direttore del Laboratorio di Fisiologia
Istituto Nazionale della Nutrizione
Città Universitaria
Roma

Dr. Angelico Raffaele
Primo Ricercatore
Istituto Superiore di Sanità
Roma

Dr. G.P. Boracio
Director
Plasmon S.p.A.
Via Garibaldi 97
Milan

Dr. Mirella Cipolletta
Direttore di Sezione
Ministero della Sanità
Roma

Livio Schinetti
Plasmon S.p.A.
Corso Garibaldi 97/99
Milan

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Ir. G. Loggers
Inspecteur v-d- Volksgezondheid
Ministry of Social Affairs and Public
Health
Doktor Reijerstraat 10
Leidschendam

NETHERLANDS (Cont.)

M.I.M. Osse
Ministry of Agriculture and Fisheries
Direction of Agricultural Industries
and International Trade
le van de Boschstraat 4
The Hague

Dr. W. Verhoeven
Netherlands Association of Producers
of Infant and Dietetic Foods
Kanaalweg 9
Delft

Gerrit Berk
Netherlands Association of Producers
of Infant and Dietetic Foods
Anemonenweg 70
Wassenaar

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Kare Harvard Torp, M.D.
Tromsø Hospital
Tromsø

Dr. F.C. Gran
Docent
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046
Oslo 3

Olav Aasmundrud
Section Leader
Collett A/S
Asker

PHILLIPINES
FILIPINAS

Joaquin Gaviola, S.R.
Commercial Attaché
Philippines Embassy
53 Bonn-Bad Godesberg
Friedrich-Ebert-Strasse 25

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Lennart Hellving
Director
Semper AB
Fack
S-104 35 Stockholm 23

SWEDEN (Cont.)

Dr. Lars Söderhjelm, M.D.
S-85186 Sundswall 5

Dr. Wolf Jenning
Deputy Head of Division
Board of Commerce
Box 1209
S-111 82 Stockholm

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Jean Ruffy
Präsident des Schweiz. Nationalen Codex
Komitees
CH-3008 Bern
Haslerstrasse 16

Dr. Gianfranco Schubiger
Soc. Ass. Technique Produits Nestlé
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz

Dr. med. Vandierendounck
"La Mouette" en Montiver
CH-1723 Marly le Grand

Dr. Werner Hausheer
124 Grenzacherstrasse
CH-4002 Basel

Dr. Hans Kramer
Vice-Direktor
Galactina AG
CH-3123 Belp

Dr. A. Krieger
Dr. A. Wander AG
CH-3000 Bern
Monbijoustr. 115

Dr. H.P. Müller
Société des Produits Nestlé S.A.
CH-1800 Vevey

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

N.K.S. Baker
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House, Horseferry Road
London S.W. 1

UNITED KINGDOM (Cont.)

Dr. S.J. Darke
Medical Officer
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London S.E. 1

Frank Wood
C.P.C. (UK) Ltd.
Industrial Division
Claygate House
Littleworth Road
Esher/Surrey

Brian Francis
Chief Chemist
Energen Foods Company
Birling Road
Ashford/Kent

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

L.M. Beacham
Deputy Director
Office of Technology
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

Dr. Ira I. Somers
Director of Research
National Canners Association
1133 Twentieth Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Dr. Ray C. Frodey
Vice President
Research and Quality Control
Gerber Products Company
445 State Street
Freemont, Michigan 49412

Dr. Herbert R. Sarett
Vice President
Nutritional Science Resources
Mead Johnson Research Center
Evansville, Indiana 47721

Rex C. Stribley
Technical Director
Nutritional Division
Wyeth and Laboratories Inc.
Representative of the U.S. Infant Formula
Council
Mason, Michigan 48854

URUGUAY

Elbio Estrada-Susuiela
Attaché
Uruguay Embassy
53 Bonn-Bad Godesberg
Heerstrasse 16

VENEZUELA

Dr. José Félix Chávez
Instituto Nacional de Nutrición
Aptdo. 2049
Caracas

Isaac Abadi
Medical Section
Public Health Ministry
Caracas

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS

L.M. Beacham
(see U.S. Delegation)

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Michael Graf
Administrateur
Secrétariat Général du Conseil des Communautés Européennes
2 rue Ravenstein
1000 Bruxelles

Egon Gaerner
Hauptverwaltungsrat
Kommission der Europäischen Gemeinschaften
200, rue de la Loi
1040 Bruxelles

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL CHEMISTRY

Dr. K. Ritter
Mitglied des Exekutivrates
5 Köln-Deutz
Adolphstrasse 31

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)

Ernst Rapp
18, Square Ambiorix
1040 Bruxelles

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS UNIONS

Miss Daphne Grose
14 Buckingham Street
London, W.C. 2N 6DS

INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES DE LA PECTINE (I.E.I.P.)

Roland Petit
Directeur
Chef de Laboratoire Adjoint
26, Avenue de l'Opéra
Bruxelles

IDACE and UNICE

M.E. de Linières
Secrétaire Général de l'IDACE
(Association des Industries d'Aliments Diététiques de la CEE) (France)

Représentant de l'UNICE
(Union des Industries de la Communauté Européenne)
5, rue Hamelin
75 Paris 16e (France)

WHO

Dr. G. Debry
Professeur de Nutrition
Université de Nancy
35 rue Marquette
54 Nancy (France)

FAO

Dr. C. Jardin
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via delle Terme di Caracalla, Rome

Dr. L.G. Ladomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via delle Terme di Caracalla, Rome

Dr. P. Lunven
Protein Food Development Officer
Nutrition Division
FAO, Via delle Terme di Caracalla, Rome

ALINORM 72/26
Annexe I

SECRETARIAT

F. Frede
Assessor
6 Frankfurt/Main
Eschersheimer Landstrasse 5-7

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87

ALINORM 72/26
ANNEXE II

LISTE DES DOCUMENTS

Cote des documents	
CX/FSDU 71/1	Ordre du jour provisoire
CX/FSDU 71/2 plus Add. 1	Additifs alimentaires (dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge)
CX/FSDU 71/3	Bacteriological requirements in standards for foods for infants and children
CX/FSDU 71/4	Synopsis des commentaires des gouvernements sur la norme pour les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge
CX/FSDU 71/5	Synopsis des commentaires des gouvernements sur la norme pour les aliments en conserve pour nourrissons
CX/FSDU 71/6	Méthodes d'analyse dans les normes concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
CX/FSDU 71/7	Méthodes d'analyse dans la norme pour les aliments pauvres en sodium
CX/FSDU 71/8	Note explicative sur les plans d'échantillonnage
CX/FSDU 71/9	Extrait du 15ème rapport du Comité d'experts des additifs alimentaires
CX/FSDU 71/10	Avant projet de norme pour les préparations de base pour biberons
CX/FSDU 71/11	Résumé des observations sur les nitrates dans les épinards
CX/FSDU 71/13	La teneur en fluor des aliments complets pour nourrissons
CX/FSDU 71/14 plus Add. 1 et 2	Synopsis des commentaires: aliments complets pour nourrissons
CX/FSDU 71/15	Liste des documents (provisoire)
CX/FSDU 71/16	Milk substitutes (by Dr. N. de Heer)
CX/FSDU 71/7	Proposed general flame photometric method for the determination of sodium in foods
CX/FSDU 70/11 plus Add. 1	Nitrates et acides ascorbique dans les épinards
CX/FSDU 70/10 plus Add. 1 et 2	Résumé des observations sur les aliments destinés aux diabétiques, les aliments pauvres en glucides et les aliments exempts de gluten
ALINORM 70/26	Rapport de la 4ème session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime
ALINORM 71/26	Rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime
MDS 70/19	Denrées traitées pour l'alimentation infantiles, laits imitation
CX/FSDU 71/8	Protein-rich mixtures for use as weaning food (PAG Bulletin).

PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS
(Soumis à la Commission à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les aliments présentés sous forme liquide ou en poudre destinés à remplacer le lait de femme et à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons. Elle vise aussi les aliments destinés aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux, sans préjudice des dispositions particulières relatives à ces besoins spéciaux.

2. DESCRIPTION

2.1 Quand elles sont présentées sous forme liquide, les préparations pour nourrissons peuvent être données soit directement, soit mélangées avec de l'eau, selon le cas. Quand elles sont présentées en poudre, de l'eau doit leur être ajoutée.

2.2 Le produit doit apporter toutes les substances nutritives permettant la croissance normale quand il est préparé conformément au mode d'emploi.

2.3 Le produit doit être traité uniquement par des prodédés physiques et conditionné de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution dans le pays où il est vendu.

3. DEFINITIONS

3.1 Nourrissons: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3.2 Calorie: kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

3.3 Les "préparations lactées pour nourrissons" sont confectionnées à partir de lait entier ou écrémé, naturel ou légèrement modifié, de manière qu'il fournisse 90% m/m au moins des protéines totales du produit. Les produits préparés à partir de protéines ne provenant pas du lait ou de protéines séparées du lait ne sont pas considérées comme des "préparations lactées pour nourrissons".

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition essentielle

4.1.1 Les préparations pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale et dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons.

4.1.2 Les préparations pour nourrissons doivent contenir les proportions minimales et maximales suivantes de vitamines et substances minérales sous forme assimilable de choline, de protéines, de lipides et de linoléate par 100 calories (ou 100 kilojoules) assimilables:

4.1.2.1 Préparations non lactées pour nourrissons

a) Vitamines autres que la vitamine E	Proportion par 100 Calories assimilables		Proportion par 100 kilojoules assimilables	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A	250 U.I. ou 75 mcg exprimée en rétinol	750 U.I. ou 225 mcg exprimée en rétinol	60 U.I. ou 18 mcg exprimée en rétinol	180 U.I. ou 55 mcg exprimée en rétinol
Vitamine D	40 U.I.	100 U.I.	10 U.I.	24 U.I.
Acide ascorbique (vitamine C)	8 mg	(pas de spécification)	1,9	(pas de spécification)
Thiamine (vitamine B_1)	25 mcg	"	6 mcg	"
Riboflavine (vitamine B_2)	60 mcg	"	14 mcg	"
Nicotinamide	250 mcg	"	60 mcg	"

a) (Cont.)

Vitamines autres que la vitamine E	Proportion par 100 Calories assimilables		Proportion par 100 kilojoules assimilables	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine B_6	50 mcg	(pas de spécification)	12 mcg	(pas de spécification)
Acide folique	4 mcg	"	1 mcg	"
Acide pantothénique	300 mcg	"	70 mcg	"
Vitamine B_{12}	0,15 mcg	"	0,04 mcg	"
Vitamine K_1	8 mcg	"	1,9 mcg	"
Biotine (vitamine H)	5 mcg	"	1,2 mcg	"
b) Vitamine E: minimum 1 U.I. par g d'acide linoléique	-	"	-	"
c) Substances minérales				
Sodium (Na)	20 mg	80 mg	5 mg	20 mg
Potassium (K)	80 mg	200 mg	20 mg	50 mg
Chlore (Cl)	60 mg	150 mg	15 mg	35 mg
Calcium (Ca) */	50 mg	(pas de spécification)	12 mg	(pas de spécification)
Phosphore (P) */	25 mg	"	6 mg	"
Magnésium (Mg)	6 mg	"	1,4 mg	"
Fer (Fe)	1 mg	"	0,25 mg	"
Iode (I)	5 mcg	"	1,2 mcg	"
Cuivre (Cu)	60 mcg	"	14 mcg	"
Zinc (Zn)	0,5 mg	"	0,12 mg	"
Manganèse (Mn)	100 mcg	"	24 mcg	"

*/ Le rapport Ca/P ne doit pas être inférieur à 1,2 ni supérieur à 2,0.

d) Choline	12 mg		3 mg	

e) Protéines (par 100 Calories assimilables) 1/

i) Pas moins de 1,8 g de protéine de qualité nutritionelle équivalente à celle de la protéine d'oeuf entier ou une quantité supérieure d'autres protéines proportionnellement à leur valeur biologique. La qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 70 pour cent de celle de la protéine d'oeuf entier. La quantité tolale de protéines ne doit pas dépasser 4 g. La valeur minimale fixée pour la qualité et la valeur maximale fixée pour la quantité de la protéine peuvent être modifiées par les autorités nationale selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales.

ii) L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations pour nourrissons est autorisée exclusivement pour améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés naturels de forme L.

f) Lipides et linoléate

Le produit doit contenir du linoléate (sous forme de tri-glycérides contenant de l'acide linoléique) dans une proportion non inférieure à 300 mg exprimée en acide linoléique par 100 Calories assimilables (ou 70 mg par 100 kilojoules assimilables) et des lipides en proportion non inférieure à 2 g et non supérieure à 6 g par 100 Calories assimilables (ou non inférieure à 0,5 g et non supérieure à 1,5 g par 100 kilojoules assimilables).

1/ Pour obtenir la quantité par 100 kilojoules assimilables, multiplier tous les chiffres se rapportant à 100 Calories assimilables par 0,239.

4.1.2.2 Préparations lactées pour nourrissons

a) Vitamines

Les proportions minimales et maximales par 100 calories assimilables (ou 100 kilojoules assimilables) des vitamines énumérées à l'alinéa 4.1.2 (a) et (b), à l'exception de la vitamine K_1 et de la biotine (vitamine H), s'appliquent également aux préparations lactées pour nourrissons.

b) Substances minérales

Les quantités minimales et maximales par 100 Calories assimilables (ou 100 kilojoules assimilables) des substances minérales énumérées à l'alinéa 4.1.2.1 (c), à l'exception du sodium, du potassium, du chlore, du manganèse et du zinc, s'appliquent également aux préparations lactées pour nourrissons.

c) Protéines

Les prescriptions figurant à l'alinéa 4.1.2.1 (e) s'appliquent également aux préparations lactées pour nourrissons.

d) Lipides et linoléate

Les prescriptions figurant à l'alinéa 4.1.2.1 (f) s'appliquent également aux préparations lactées pour nourrissons.

4.2 Ingrédients facultatifs

4.2.1 En plus des vitamines et des substances minérales énumérées sous 4.1.2.1 ou 4.1.2.2 selon le cas, d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés au besoin pour fournir les éléments nutritifs qui se trouvent habituellement dans le lait de femme et pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule alimentation du nourrisson.

4.2.2 La valeur de ces éléments nutritifs doit être scientifiquement démontrée.

4.2.3 Lorsque l'un quelconque de ces éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir une quantité significative correspondant à la proportion contenue dans le lait de femme.

4.3 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions qui se trouvent sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux et de particules de grandes dimensions, et doit pouvoir être préparé facilement pour obtenir un aliment passant dans une tétine souple en caoutchouc ou en plastique.

4.4 Spécifications de pureté

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des nourrissons. Il doivent être conformes aux conditions requises normales en matière de qualité, par exemple couleur, saveur et odeur.

4.5 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités par des rayonnements ionisants.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Liste à mettre au point).

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou le traitement des matières premières ou du produit fini disparaissent, ou, en cas d'impossibilité technologique, soient éliminés le plus possible.

6.2 Autres contaminants

Le produit doit être pratiquement exempt de résidus de substances hormonales et antibiotiques et d'autres contaminants.

7. HYGIENE

7.1 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen le produit:

a) doit être exempt de micro-organismes pathogènes, et

b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités qui pourraient être toxiques.

7.2 Le produit doit être propre et exempt de substances toxiques ou nocives pouvant le rendre nuisible à la santé. Il doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et cela conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. (Ce dernier Code devant être établi par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.)

7.3 Les ingrédients d'origine animale doivent provenir d'animaux sains ou d'animaux tués en abattoir et préparés conformément aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, (le Comité du Codex sur la viande procède à l'élaboration de ce Code.) ainsi qu'à celles du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits carnés traités. (Le Comité du Codex sur les produits carnés traités procède à l'élaboration de ce Code.)

7.4 Les ingrédients ichtyques doivent provenir de poissons d'espèces comestibles, prélevés et préparés conformément aux dispositions des Codes d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche. (Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire procède à l'élaboration de ces Codes.)

8. CONDITIONNEMENT

8.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. Lorsqu'il est présenté sous forme liquide, le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés. Des gaz appropriés ne réagissant pas avec le produit et du gaz carbonique peuvent être utilisés come milieux de couverture.

8.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances sans danger et appropriées à l'usage auquel elles sont destinées. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériau d'emballage, cette norme lui sera applicable.

9. ETIQUETAGE

9.1 Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

9.2 Nom du produit

9.2.1 Le produit doit être désigné soit par les termes "Préparation pour nourrissons", soit par toute autre désignation décrivant la véritable nature de l'aliment, conformément aux usages nationaux.

9.2.2 En outre, quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il doit porter la déclaration suivante sur l'étiquette: "sans lait ni produits laitiers".

9.3 Liste des ingrédients

9.3.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, à l'exception des vitamines ajoutées et des substances minérales ajoutées qui ne doivent pas nécessairement être énumérées dans cet ordre.

9.3.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires, doivent être désignés par un nom spécifique et non pas par un nom de catégorie.

9.4 Déclaration de la valeur nutritive

9.4.1 Les proportions d'eau, de protéines, de lipides, de glucides assimilables, de substances minérales et de cellulose brute que contient une quantité déterminée de l'aliment tel qu'il est habituellement ou généralement préparé pour la consommation, doivent être déclarées sur l'étiquette. Cette déclaration peut être exprimée soit en pourcentage en poids, soit en poids par unité de volume.

9.4.2 Une déclaration de nombre de Calories (ou kilojoules) assimilables et de la quantité totale de chacune des vitamines et de substances minérales de la choline et de tous les ingrédients facultatifs énumérés aux alinéas 4.1.2.1, 4.1.2.2, 4.1.2.3 et 4.2 de la présente norme, par 100 g de l'aliment tel qu'il est habituellement ou généralement préparé pour la consommation, ou par litre ou tout autre mesure en usage dans le pays où le produit est vendu, doit figurer sur l'étiquette. La déclaration par 100 Calories (ou 100 kilojoules) est licite.

9.5 Contenu net

Le contenu net des préparations pour nourrissons doit être déclaré en volume si le produit est présenté sous forme liquide, ou en poids s'il est présenté en poudre. Cette déclaration doit être exprimée soit d'après le système métrique (unités du "Système international"), soit selon un système utilisé dans le pays où le produit sera vendu, soit selon les deux systèmes.

9.6 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

9.7 Pays d'origine

9.7.1 Le nom du pays d'origine doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

9.7.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

9.8 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code permettant d'identifier le fabricant et le lot. La date de fabrication ou la date limite d'utilisation du produit doivent être déclarés en clair.

9.9 Mode d'emploi

Des instructions relatives à la préparation et l'emploi du produit ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage (qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

(A mettre au point dans le sens indiqué et sur la base des documents cités aux paragraphes 110 à 122 du présent rapport. Les méthodes qui auront été confirmées figureront dans le rapport de la 7ème session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ALINORM 72/23).

ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS HOMOGENEISES ("BABY FOODS") EN CONSERVE
(Soumis à la Commission à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les aliments homogénéisés ("Baby foods") en conserve sont des aliments destinés à être employés pendant la période de sevrage normale du nourrisson et pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire normal. Ils ne comprennent pas les préparations pour nourrissons.

1.2 Les aliments homogénéisés ("Baby foods") en conserve sont soumis à un traitement thermique avant ou après conditionnement en récipient hermétique, de manière à empêcher toute détérioration.

2. DEFINITIONS

2.1 "Nourrissons": enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

2.2 "Enfants en bas âge": enfants âgés de plus de 12 mois et jusqu'à trois ans.

2.3 "Calorie": kilocalorie ou grande calorie. (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Les aliments homogénéisés ("Baby foods") en conserve sont des produits préparés à partir de n'importe quelle substance appropriée nutritive utilisée, reconnue ou habituellement vendue comme article ou ingrédient alimentaire, y compris les épices.

3.1.2 Toute adjonction d'additifs alimentaires doit être conforme aux dispositions de la section 4.

3.1.3 Toute adjonction de vitamines et de substances minérales doit être conforme à la loi du pays où le produit est vendu.

3.1.4 Du sel peut être ajouté dans une proportion n'excédant pas 0,25 g par 100 g du produit.

3.3 Consistance et granulométrie

Les aliments homogénéisés ("Baby foods") en conserve ont une consistance homogène ou sont réduits en très fines particules et préparés de la manière suivante:

a) purée - le produit est réduit en petites particules de dimensions assez uniformes, ne nécessitant pas et n'encourageant pas la mastication avant d'être avalé;

b) junior - le produit contient généralement des particules d'une dimension destinée à encourager les nourrissons et les enfants en bas âge à mastiquer.

3.4 Spécifications de pureté

Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, de bonne qualité, sans danger, l'excédant de fibres devant être éliminé au besoin. Les ingrédients à base de poisson, de viande et de volaille doivent être pratiquement exempts de morceaux d'arêtes ou d'os.

3.5 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Liste à mettre au point).

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent, ou en cas d'impossibilité technologique, soient éliminés le plus possible.

5.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de substanceshormonales et antibiotiques et d'autres contaminants.

6. HYGIENE

6.1 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

a) doit être exempt de micro-organismes pathogènes; et

b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités qui pourraient être toxiques.

6.2 Le produit doit être propre et exempt de substances toxiques ou nocives pouvant le rendre nuisible à la santé. Il doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et cela conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. (Ce code devant être mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire).

6.3 Les ingrédients d'origine animale doivent provenir d'animaux sains ou d'animaux tués par abattage et traités conformément aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (Le Comité du Codex sur la viande procède actuellement à l'élaboration de ce Code) et du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits carnés (Le Comité du Codex sur les produits carnés procède actuellement à l'élaboration de ce Code).

6.4 Les ingrédients ichtyques doivent provenir de poissons des espèces comestibles prélevés et préparés conformément aux dispositions des Codes d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche. (Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire procède actuellement à l'élaboration de ces codes.)

7. CONDITIONNEMENT

Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. Des gaz appropriés ne réagissant pas avec le produit et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

8. REMPLISSAGE DES RECIPIENTS

Les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de 85% 1/ pour les produits dont le poids est inférieur à 250 g (8ozs) et une proportion minimale de 90% 1/ pour les produits pesant plus de 250 g (8 ozs), par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient scellé une fois complètement rempli. 2/

9. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires):

9.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom du ou des principaux constituants ou de(s) l'ingrédient(s) caractéristique(s) accompagné d'une mention indiquant la consistance ou l'usage auquel il est destiné.

9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, à l'exception des vitamines et des substances minérales qui ne doivent pas nécessairement être énumérées dans cet ordre.

9.2.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique et non pas par un nom de catégorie.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

[9.3.1 Une déclaration du nombre de Calories (ou kilojoules) assimilables et du pourcentage poids sur poids ou poids sur unité de volume d'eau, de protéines, de lipides, de glucides assimilables, de substances minérales et de cellulose brute que contient l'aliment doit figurer sur l'étiquette.]

9.3.2 L'obligation de déclarer sur l'étiquette la quantité de chacune des vitamines et substances minérales ajoutées au produit est régie par la législation nationale.

1/ Note du Secrétariat: Il faudrait préciser v/v.

2/ Note du Secrétariat: Cette formule est empruntée aux normes Codex pour les jus de fruits et pour les fruits et légumes traités.

9.4 Contenu net

Le contenu net des aliments homogénéisés ("Baby foods") en conserve doit être déclaré en poids en volume selon leur consistance 3/. Cette déclaration doit être exprimée soit selon le système métrique (unités du "Système international"), soit selon un système utilisé dans le pays où le produit sera vendu, soit selon les deux systèmes.

9.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

9.6 Pays d'origine

9.6.1 Le nom du pays d'origine de l'aliment doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

9.6.2 Lorsque l'aliment subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

9.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code permettant d'identifier le fabricant et le lot. Le code indiquera également la date de fabrication.

9.8 Mode d'emploi

9.8.1 Des instructions relatives à la préparation et l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.8.2 Pour les betteraves et les épinards en conserve, l'avertissement suivant doit figurer sur l'étiquette: "A ne donner qu'aux enfants âgés de plus de douze semaines. Une fois le récipient ouvert, ne pas conserver le produit".

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage (qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage):

(à mettre au point)

3/ Note du Secrétariat: Des corrections rédactionnelles ont été apportées au texte conformément aux décisions dont il est fait état au paragraphe 82 du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

(Renvoyé à l'étape 3 de la procédure pour complément d'observations)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments destinés à être consommés pendant la période de sevrage des nourrissons normaux, ou à compléter le régime alimentaire des enfants en bas âge.

2. DESCRIPTION

2.1 Les céréales séchées pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments préparés à partir de graines de céréales et/ou de légumineuses (légumes secs) qui sont séchées pour abaisser leur teneur en eau, puis fragmentées de manière à pouvoir être reconstituées avec de l'eau, du lait ou une préparation pour nourrissons ou, comme dans le cas des produits tels que les pâtes, à pouvoir être utilisés après cuisson à l'eau bouillante, ou dans d'autres liquides.

2.2 Les farines de céréales pré-cuites simples ou composées sont des produits dont la cuisson présente l'une des caractéristiques suivantes:

2.2.1 Farines partiellement cuites, ayant besoin d'une deuxième cuisson rapide avant consommation.

2.2.2 Farines cuites à utiliser telles quelles, n'ayant besoin d'aucune cuisson ultérieure avant consommation.

2.2.3 Farines dextrinisées : farine dans lesquelles l'amidon est partiellement transformé en dextrine par un traitement thermique.

2.3 Farines de céréales traitées aux enzymes: farines préparées avec des enzymes et dont l'amidon a été transformé en dextrine, maltodextrine et maltose.

2.4 Biscottes et biscuits: aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, produits par cuisson au four, à utiliser tels quels ou écrasés, avec adjonction d'eau, de lait ou de préparation pour nourrissons. Les biscuits peuvent être des "biscuits au lait", constitués essentiellement de produits laitiers.

2.5 Les pâtes sont des aliments préparés à partir de farines de céréales appropriées pour la période du sevrage.

3. DEFINITIONS

3.1 Nourrissons: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3.2 Enfants en bas âge: enfants âgés de 12 mois à 3 ans.

3.3 Calorie: kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition essentielle

4.1.1 Les céréales séchées, biscottes et biscuits sont préparés essentiellement à partir d'une ou plusieurs farines provenant de diverses céréales, par exemple: blé, riz, orge, avoine, maïs, millet, sorgho et sarrasin et/ou légumineuses (légumes secs), ainsi qu'arachides, sésame et soja (dégraissés ou à faible teneur en matière grasse).

4.1.2 Les biscuits au lait sont constitués essentiellement d'extrait sec de lait entier ou d'autres solides laitiers auxquels sont ajoutées une ou plusieurs farines.

4.2 Ingrédients facultatifs

4.2.1 Outre les produits bruts énumérés sous 4.1, peuvent être ajoutés les ingrédients suivant:

- concentrés protéiques et autres ingrédients riches en protéines convenant à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge; l'adjonction d'acides aminés isolés est autorisée exclusivement pour améliorer la valeur nutritive du produit. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utlisés les acides aminés naturels de forme L;
- lait et produits laitiers;
- oeufs;
- viande;
- graisse et huiles;

- fruits et légumes;
- édulcorants nutritifs;
- malt;
- miel;
- cacao (seulement dans les produits destinés à des enfants âgés de plus de 8 mois et dans une proportion maximale de 3% m/m par rapport au poids sec);
- pommes de terre;
- amidons, y compris les amidons modifiés aux enzymes et les amidons traités par des procédés physiques;
- ingrédients couverts par des normes Codex et conformes aux dispositions de ces normes.

4.2.2 L'adjonction de sel, y compris le sel iodé, est autorisée dans une proportion ne dépassant pas 0,25 g par 100 g de produit.

4.2.3 L'adjonction de vitamines et de substances minérales n'est autorisée que conformément aux dispositions de la législation du pays où le produit est vendu 1/.

4.3 Spécifications de qualité

4.3.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs doivent être propres, sains, convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être de bonne qualité.

4.3.2 La teneur en eau de ces produits doit être abaissée à un niveau auquel les micro-organismes ne peuvent pas se multiplier.

4.3.3 Les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge doivent contenir, par rapport au poids sec, au moins 12% m/m de glucides hydrosolubles.

4.3.4 Les biscottes, biscuits et pâtes doivent contenir, par rapport au poids sec, au moins 4% m/m de protéines d'origine animale 1/.

4.3.5 La teneur en dextrine et maltodextrine des biscuits destinés à l'alimentation des nourrissons de moins de 6 mois doit représenter au minimum 50% m/m de la teneur totale en amidon, calculée par rapport au poids sec.

4.4 Consistance et granulométrie

Une fois reconstituées conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, les céréales séchées doivent présenter une texture douce et régulière, ne doivent pas contenir de grumeaux et de particules nécessitant la mastication et doivent pouvoir être données à la cuillère aux nourrissons et enfants en bas âge. Elle ne doivent pas nécessiter ou encourager la mastication avant d'être avalées. Les biscottes et biscuits peuvent être utilisés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou ils peuvent être utilisés ou préparés à l'utilisation sous forme liquide à l'aide d'un mélange avec de l'eau ou d'une préparation pour nourrissons de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales séchées après préparation.

4.5 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été exposés aux rayonnements ionisants.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

5.1 Amidons traités avec des acides.

5.2 Amidons traités avec des bases.

5.3 Préparations enzymatiques (voir liste du Codex N° "O" CX/FA 72/2) (la liste des autres additifs alimentaires est à mettre au point).

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus de pesticides

Les produits doivent être préparés avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent, ou en cas d'impossibilité technologique, soient éliminés le plus possible.

6.2 Autres contaminants

Le produit doit être pratiquement exempt de substances hormonales et antibiotiques et d'autres contaminants.

1/ Voir par. 99, 102 et 103 du présent rapport.

7. HYGIENE

7.1 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

a) doit être exempt de micro-organismes pathogènes; et
b) ne doit contenir aucune substances provenant de micro-organismes pathogènes en quantités qui pourraient être toxiques.

7.2 Les produits doivent être propres et exempts de substances toxiques ou nocives pouvant les rendre nuisibles à la santé. Ils doivent être préparés, emballés et conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, et cela conformément aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (que doit mettre au point le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire).

8. CONDITIONNEMENT

8.1 Les produits doivent être conditionnés dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

8.2 Les récipients, y compris le matériau d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances sans danger et appropriées à l'usage auquel elles sont destinées. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériau d'emballage, cette norme lui sera applicable.

9. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme internationale générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires):

9.1 Nom du produit

Ces produits doivent être désignés par les noms: "Céréales séchées pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscuits ou "Biscuits au lait") (pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", ou "pâtes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)" ou toute autre désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale.

9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 Tous les ingrédients doivent être déclarés sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion à l'exception des vitamines ajoutées et des substances minérales ajoutées qui peuvent ne pas être déclarées dans cet ordre.

9.2.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique et non pas par un nom de catégorie.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

/9.3.1 Le nombre de Calories (ou kilojoules) assimilables et le pourcentage poids sur poids, ou poids par unité de volume, d'eau, de protéines, de lipides, de glucides assimilables, de substances minérales et de cellulose brute que contient le produit doivent être déclarés sur l'étiquette./

9.3.2 L'obligation de déclarer sur l'étiquette la quantité de chacune des vitamines et des substances minérales ajoutées au produit est régie par la législation nationale.

9.4 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids sauf dans le cas des biscottes et des biscuits pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge) qui sont généralement vendus avec une déclaration du nombre, auquel cas une déclaration numérique est admise. Le poids doit être déclaré en unités du système métrique (unités du "Système international") ou du système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les usages du pays où le produit est vendu.

9.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

9.6 Pays d'origine

9.6.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

9.6.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

9.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code permettant d'identifier le fabricant et le lot. Le code indiquera aussi la date de fabrication.

9.8 Mode d'emploi

Des instructions relatives à la préparation et l'emploi du produit ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci avant et après l'ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrite ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage (qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. (à mettre au point).

MELANGES RICHES EN PROTEINES UTILISES COMME ALIMENTS DE SEVRAGE

La présente directive, Directive 8, est une recommandation concernant la composition des aliments de sevrage et comportant des spécifications relatives aux teneurs en protéines, calories, lipides, vitamines et sels minéraux. Elle couvre aussi les caractéristiques physiques, l'arôme, le goût et les normes d'emballage. Cette directive a été adoptée par le PAG à sa 18ème réunion. 1/

Le grave problème de la malnutrition pendant le sevrage, très fréquent dans les pays tropicaux et sub-tropicaux et le faible pouvoir d'achat des groupes à bas revenu, qui les empêche d'acheter suffisamment d'aliments à base de protéines animales ou de coûteux aliments spéciaux pour enfants, imposent l'introduction sur le marché de mélanges alimentaires bon marché à base de protéines végétales additionnées, le cas échéant, d'autres protéines. Outre leur bas prix, une tolérance et une acceptabilité satisfaisantes de la part de l'enfant et des adultes responsables de son alimentation, sont des facteurs importants. Ce qui est primordial, toutefois, si l'on veut atteindre le but fixé, c'est le maintien de normes nutritionnelles et sanitaires minimales, bien que cela puisse créer des contraintes relatives au coût.

L'idéal serait que le mélange protéique soit un supplément adapté au régime de l'enfant à la maison et comblant les déficiences en calories, protéines et autres éléments nutritifs. Afin d'être sûr que les besoins minimaux sont couverts même dans des conditions alimentaires défavorables, l'aliment de sevrage devrait fournir des protéines, des vitamines et des sels minéraux correspondant aux allocations recommandées lorsqu'il est consommé aux quantités indiquées. L'apport quotidien recommandé est généralement de l'ordre de 100 g (en poids sec) avec une teneur en protéines d'au moins 20%. Si l'apport quotidien recommandé est inférieur à 100 g, la teneur en protéines et autres éléments nutritifs devrait être relevée en conséquence. Ces produits ne devraient pas être recommandés pour des nourrissons de moins de six mois, à moins d'être traités spécialement en vue d'assurer une digestibilité parfaite.

1. Teneur en protéines

Le problème le plus difficile pendant la période de sevrage est généralement celui de l'apport de protéines adéquates et il convient de faire particulièrement attention à la qualité et à la quantité des protéines dans les suppléments alimentaires de sevrage. L'UPN de la protéine ne devrait pas être inférieure à 60 et de préférence être voisine de 65 et il faudrait de même que la valeur du CEP soit au moins égale à 2,1 et de préférence supérieure à 2,3 (caséine = 2,5; cette valeur varie en fonction des caséines et de la variété de rat). Avec des protéines de cette qualité nutritionnelle, la teneur en protéines du supplément alimentaire devrait être de 20% au moins. Si la qualité de la protéine est plus élevée, la quantité peut être réduite en proportion.

2. Calories

Le mélange devrait apporter autant de calories que possible, ce qui peut être obtenu par l'addition de matières grasses. Il convient de réduire au minimum les glucides peu digestibles, y compris la cellulose. La portion amylacée des mélanges peut être modifiée par diverses combinaisons de traitement thermique, mécanique ou enzymatique, de manière à ce qu'additionné d'eau et prêt à consommer, l'aliment présente un volume minimal et un maximum d'assimilabilité protéique et de densité calorique.

3. Lipides

Les connaissances actuelles ne permettent pas de spécifier avec certitude une allocation pour les lipides alimentaires. Néanmoins, il serait très avantageux d'incorporer aux mélanges alimentaires riches en protéines autant de matières grasses qu'il est possible de le faire sur le plan technologique, sans compromettre les qualités de conservation de l'aliment. Les matières grasses augmenteront la densité calorique du mélange. Une teneur en matières grasses fournissant au mélange 25% de ses calories serait souhaitable. La teneur en acide linoléique devrait être d'au moins 1%. Sans addition de matières grasses supplémentaires, l'aliment protéique peut contenir près de 2 à 3% de graisses dérivées des ingrédients de base utilisés dans la formule. Si le prix de revient, y compris l'emballage spécial nécessaire pour permettre une conservation adéquate, était jugé trop élevé, on pourrait pallier cet inconvénient par l'addition de graisses ou d'huiles comestibles au moment de la préparation du mélange pour la consommation.

1/ Version française non officielle.

4. Vitamines et sels minéraux

Les mélanges riches en protéines devraient être enrichis en vitamines et en sels minéraux en quantités suffisantes pour répondre aux allocations recommandées. Une importance toute particulière devrait être donnée aux vitamines et substances minérales suivantes: vitamine A, riboflavine, niacine, folate, vitamine B_{12}, acide ascorbique, vitamine D, calcium, fer et iode. Les quantités minimales recommandées des diverses vitamines et substances minérales sont proposées à la section 6. Néanmoins, on peut envisager divers correctifs à la lumière de problèmes nutritionnels d'ordre local. L'alimentation par le mélange riche en protéines aux niveaux recommandés peut, en outre, éviter d'administrer à titre médicamenteux des vitamines et sels minéraux supplémentaires.

5. Caractéristiques physiques, odeur et saveur

Le degré d'assimilation des aliments formulés peut être accru par l'emploi de méthodes modernes de transformation industrielle, par exemple la précuisson et le séchage sur cylindres, la cuisson extrusion et le traitement enzymatique. Le mélange alimentaire doit être formulé et traité de manière que, en lui ajoutant une quantité minimale d'eau fraîchement bouillie ou en le portant à ébullition après addition d'eau, on puisse le préparer facilement et rapidement sous forme de bouillie ou de porridge d'une consistance convenable pour l'alimentation.

Il conviendrait d'envisager le traitement des composants amylacés par des amylases ou par cuisson extrusion qui a) réduisent la durée de cuisson à la maison; et b) réduisent la viscosité et la capacité de rétention d'eau (ou "encombrement") du mélange, permettant ainsi de servir une préparation plus concentrée. L'addition de sucre aux mélanges riches en protéines, qui les fait accepter plus facilement, est autorisée à condition que leur prix de revient n'en soit pas indûment augmenté. En règle générale, toutefois, l'édulcoration des produits devrait se faire au foyer. Il n'est pas prouvé, par ailleurs, que l'intolérance au saccharose soit un problème important.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel ordinaire aux aliments de sevrage formulés.

6. Directives pour la composition exprimée en poids sec

Composants	Teneur par 100 g
Protéine	pas moins de 20 g */
Lipides	autant que possible jusqu'à 10 g
Cellulose brute	pas plus de 5 g **/
Humidité	de préférence 5-10 g
Cendres totales	pas plus de 5 g
Cendres insolubles dans l'acide	pas plus de 0,05 g
Vitamine A	1300 U.I. (vitamine A palmitate, équivalent à 400 mcg de rétinol)
Thiamine	0,3 mg
Riboflavine	0,4 mg
Niacine	5,0 mg
Folate	0,2 mg
Vitamine B_{12}	2,0 mcg
Acide ascorbique	20 mg
Vitamine D	400 U.I.
Calcium	300 mg (phosphate ou carbonate)
Fer	10 mg (sous forme d'un composé de qualité alimentaire et suffisamment assimilable)
Iode	100 mcg (iodate ou iodure)

Note: Dans certaines conditions locales, il conviendrait d'examiner l'addition de vitamine B_6 (approximativement au niveau de la thiamine) et d'alpha-tocophérol.

Les valeurs des vitamines et des substances minérales sont considérées comme minimales, sauf dans le cas de la vitamine D, où aucune majoration n'est souhaitable. L'excédent de chaque vitamine ajouté au cours du traitement industriel ne devrait pas dépasser

*/ Cette teneur en protéines suppose une UPN non inférieure à 60 et un CEP non inférieur à 2,1. Si ces valeurs sont supérieures, la teneur en protéines peut être réduite en proportion.

**/ Une quantité supérieure serait acceptable, mais elle demanderait alors un essai clinique.

la quantité suffisante pour que les valeurs minimales prescrites par la norme soient maintenues jusqu'à la limite de stockage du produit.

7. Additifs alimentaires

Il convient d'éviter un usage excessif d'agents de sapidité, y compris le sel, le sucre ou d'autres édulcorants. Si l'on doit utiliser des additifs alimentaires, il faut s'en tenir à ceux qui ont été autorisés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Les quantités utilisées ne devraient pas excéder le minimum nécessaire pour produire l'effet escompté. L'étiquette doit donner les informations nécessaires sur la nature et les quantités d'additifs alimentaires utilisés dans le produit.

8. Normes et pureté

8.1 Les ingrédients doivent répondre aux normes de pureté nationales et/ou internationales. Le Groupe consultatif FAO/OMS/FISE des protéines a élaboré des directives qualitatives pour les produits suivants:

a) Farine comestible d'arachide - PAG directive 2
b) Concentrés de protéines comestibles à base de graines de coton - PAG directive 4
c) Granules et farines de soja comestibles traités à la chaleur - PAG directive 5
d) Concentrés de protéines de poisson pour la consommation humaine - PAG directive 9.

8.2 Les légumineuses et les graines oléagineuses peuvent souvent contenir des inhibiteurs trypsiques et d'autres facteurs indésirables qu'il faut éliminer par traitement industriel avant d'utiliser ces produits dans des aliments riches en protéines. Puisque tous les facteurs toxiques ne peuvent pas être éliminés par le traitement, il importe de n'utiliser que des légumineuses sûres du point de vue nutritionnel et ne présentant aucun danger toxicologique.

8.3 Il se peut que la préparation de concentrés de protéines à partir de graines oléagineuses exige une extraction par solvants. Des procédés adéquats faisant appel à des solvants de qualité alimentaire sont décrits dans un rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (Réunion de la FAO sur la nutrition, rapport No. 48; Org. mond. Santé sér. Rapp. techn. No. 462). Il est nécessaire d'utiliser des méthodes adéquates d'extraction par solvants de qualité alimentaire pour éliminer les dangers de toxicité.

8.4 Les céréales, graines oléagineuses et autres matières premières utilisées dans le mélange peuvent être contaminées par des moisissures toxiques. Le Groupe consultatif FAO/OMS/FISE sur les protéines a examiné ce problème et publié une déclaration à ce sujet (PAG Statement 2).

9. Normes microbiologiques et sanitaires

Le PAG publiera prochainement des directives séparées concernant les spécifications microbiologiques et sanitaires.

10. Emballage

Les emballages et récipients dans lesquels les mélanges sont expédiés devraient les protéger contre les attaques des insectes, des micro-organismes, de l'humidité et des contaminants. Si les aliments sont distribués à partir de conteneurs en vrac, il faudra observer des normes sanitaires adéquates. Des renseignements simples mais efficaces sur la manière de se servir correctement du produit devrait figurer sur l'emballage.

11. Conservabilité à température ambiante

Le produit emballé devrait conserver sa qualité alimentaire, c'est-à-dire sa sapidité et sa valeur nutritive, et ne présenter aucune modification toxique ou délétère pendant une période de six mois en milieu tropical.

RAPPORT D'UNE REUNION DE PAYS COLLABORANTS SUR LES ADDITIFS DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS, TENUE AU COURS DE LA 6e SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME *

Le Dr. T.K. Murray, qui a présidé la réunion des pays collaborants organisée par le Comité, a informé le Comité que les débats de cette réunion sont restés limités à des questions de procédure, à savoir: nature des renseignements nécessaires pour élaborer une liste d'additifs admissibles dans les aliments pour nourrissons; formulation des questions précises à poser pour obtenir les renseignements nécessaires. Il a signalé au Comité qu'un questionnaire serait mis au point par les Etats-Unis et le Canada et adressé en janvier à toutes les délégations représentées à la session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime ainsi qu'aux services centraux de liaison avec le Codex; les réponses seront demandées pour la fin du mois de juin.

Un document de travail sera ensuite préparé par les Etats-Unis et le Canada et envoyé vers la fin d'août aux pays collaborants. Ces derniers examineront le document au cours d'une réunion officieuse qui aura lieu immédiatement avant la prochaine session du Comité du Codex. Leurs travaux aboutiront à la rédaction d'un rapport qui sera soumis au Comité comme document de travail. Le Dr. Murray a en outre informé le Comité que le questionnaire comprendra notamment des demandes de renseignements sur les sels minéraux ajoutés comme éléments nutritifs, en vue de recommander une liste appropriée de ces substances; d'autre part, la réunion des pays collaborants a jugé qu'il sera impossible d'examiner les commentaires parvenus après la date fixée et que les propositions soumises sans documentation d'appui ne seront pas prises en considération. La réunion des pays collaborants a invité les Etats Membres à ne pas transmettre de données avant d'avoir reçu le questionnaire.

---

* Voir par. 13 du présent rapport.

NORMES BACTERIOLOGIQUES CONCERNANT LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE */
(Document préparé par la délégation de la République Fédérale d'Allemagne)

A sa cinquième session, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a invité la délégation de la République fédérale d'Allemagne à apporter des modifications au document CX/FSDU 70/7 intitulé "Spécifications bactériologiques et méthodes microbiologiques d'analyse applicables aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge", en se référant aux observations des gouvernements, en collaboration avec l'OMS (ALINORM 71/26, par. 54). Le présent document est le résultat de ce travail. On trouvera en note infrapaginale des remarques complémentaires de l'OMS.

NORMES BACTERIOLOGIQUES CONCERNANT LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE **/

	A Aliments instantanés ou prêts à l'emploi à consommer avec adjonction de liquide	B Produits nécessitant une cuisson avant consommation	C Préparations prêtes à l'emploi conservées par traitement thermique dans des récipients hermétiquement clos et préparations conservées en milieu stérile	D Aliments prêts à l'emploi non compris dans la rubrique C
Nombre total de bactéries Maximum	50 000 par g 4/	200 000 par g 10/	Après 7 jours d'incubation à 37°C 13/	10 000/g
Coliformes	absence dans 0,01 g 5/	absence dans 0,001 g 8/9/	aucune modification physique, chimique ou organoleptique	absence dans 0,1 g
E. coli	absence dans 1 g 6/	absence dans 0,1 g 11/	ne doit être observée. 1 g de la substance doit contenir au maximum 100 germes aérobies non pathogènes et non toxigènes. 14/	absence dans 1 g
Levures et hyphomycètes 1/	absence dans [1 g] 5/	absence dans [0,1 g] 12/		absence dans [1 g]
Organismes aérobies sporogènes	absence dans 0,001 g	absence dans 0,001 g		absence dans 0,01 g
Organismes anaérobies sporogènes (Clostridies) 2/	absence dans 0,1 g	absence dans 0,01 g	absence dans 1 g	absence dans 0,1 g
Salmonelles et shigelles 3/	absence dans [30 g] 7/	absence dans [30 g]	absence dans [30 g]	absence dans [30 g]
Staphylocoques pathogènes	absence dans [1 g] 5/	absence dans [0,1 g]	absence dans [1 g]	absence dans [1 g]

*/ Les Gouvernements sont invités à faire parvenir au Secrétariat leurs observations sur cette annexe (Voir par. 17 du présent rapport).

**/ Note: 1) Selon le Dr Matyas (OMS), il faut ajouter des tests pour la détermination de Clostridium botulinum si l'aliment contient des protéines d'origine ichtyque (Voir également par. 15 du présent rapport).
2) En outre, il faudrait élaborer des plans d'échantillonnage.

1/ Les Etats-Unis et le Canada n'estiment pas nécessaire d'établir des valeurs limites.
2/ Le Canada n'estime pas nécessaire d'établir des valeurs limites.
3/ La Hongrie préférerait "Entérobactéries infectieuses".
4/ Pologne: pour les enfants; pour les nourrissons, maximum 500/g.
5/ Pologne: 0,1 g.
6/ Hongrie: 0,1 g.
7/ Hongrie: 25 g.
8/ Hongrie: 0,01 g.
9/ Canada: 0,01 g; sur la base du lait: 0,1 g.

10/ Canada: sur la base du lait 50 000/g;
Pologne: sur la base du lait 100 000/g est trop élevé.
11/ Canada: sur la base du lait 1 g.
12/ Hongrie: Hyphomycètes: absence dans 0,01 g.
13/ Etats-Unis, France: 30°C.
14/ La France suggère de remplacer cette phrase par la clause suivante: "Ces préparations ne doivent contenir aucune bactérie pathogène ou toxigène, toxine ou micro-organisme susceptible de modifier la conservabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage, non plus qu'aucune enzyme organique active".

MILIEUX DE CULTURE POUR LE CONTROLE BACTERIOLOGIQUE DES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Détermination de	Milieux et techniques de culture	Bibliographie */
Nombre total de bactéries	Gélose à base de tryptone-glucose-extrait de levure	Milchw. 16,650 (1961); Die Fleischwirtschaft 47, 1313 (1967)
Coliformes	Bouillon biblié lactosé au vert brillant	Méthode normalisée américaine pour le contrôle des produits laitiers 9e édition APHA 1948; norme néerlandaise NEN 955, Neth. Milk Dairy J. 16,302 (1962)
Entérobactériacées	Bouillon biblié lactosé au vert brillant (Mossel), gélose bibliée au violet rouge (mod. Mossel)	J. Bact. 84, 381 (1962)
E. coli	Comme sous 2, plus test pour la formation de gaz et d'indol à 44°C	Zbl. Bakt. I. Orig. 208
Levures et hyphomycètes	Gélose peptonée au moût de bière et gélose de Sabouraud	
Organismes sporogènes aérobies	Milieu Bac. cereus selon Mossel et al.	Appl. Microbiol. 15, 650-653 (1967)
Clostridies	Milieu clostridien renforcé différentiel (DRCM) selon Gibbs et Frame	J. appl. Bact. 28, 95 (1965)
	Milieu de culture au sulfite-azide-thioglycolate (SAT) selon Levetzow	Arch. Lebensmittelhyg. 18, 217 (1962)
Salmonelles et shigelles	Selon les méthodes habituelles avec milieu liquide de culture d'enrichissement	
Staphylocoques	Milieu de Baird-Parker	J. app. Bacteriol. 25, 12-19 (1962)

*/ Les Etats-Unis recommandent la méthode de F.S. Thatcher et D.S. Clark décrite dans "Micro-organisms in Food; Their Significance and Methods of Enumeration", Toronton 1968.